



## Oosterse noedelsalade met sesam

*Frisse koude noedelsalade met knapperige groenten en een pittige sesam-limoendressing. Een echte smaakbom.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>8'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

250 g eiernoedels of mienoedels  
1 wortel  
1 rode paprika  
100 g suikererwten  
4 lente-uitjes  
3 eetlepels sojasaus  
2 eetlepels sesamolie  
1 eetlepel rijstazijn  
sap van 1 limoen

1 theelepel honing  
1 eetlepel sesamzaad  
1 handvol koriander

## Bereidingswijze

---

1. Kook de noedels volgens de verpakking, spoel ze koud onder de kraan en laat uitlekken.
2. Snij de wortel en paprika in fijne reepjes, halveer de suikererwten en snij de lente-ui schuin in ringen.
3. Rooster het sesamzaad kort droog in een pan tot het geurt.
4. Klop een dressing van sojasaus, sesamolie, rijstazijn, limoensap en honing.
5. Meng de noedels met de groenten en schep de dressing erdoor.
6. Werk af met sesamzaad en gehakte koriander. Serveer koel.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)