



## Goi ga, Vietnamese kip-koolsalade

*Frisse en knapperige Vietnamese salade van geplukte kip en fijne kool, aangemaakt met een pittige limoen-vissausdressing en verse munt. Licht maar vol smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### Ingrediënten

- 400 gr kipfilet
- 400 gr witte kool, fijngesneden
- 1 wortel in dunne reepjes
- 1 ui in dunne ringen
- 1 handvol verse muntblaadjes
- 1 handvol verse koriander
- 3 el vissaus
- 2 el suiker
- 1 rode peper fijngehakt

2 teentjes look fijnggehakt  
2 limoenen  
3 el gebakken uitjes  
2 el geroosterde pinda's, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

1. Pocheer de kipfilet in lichtgezouten water ongeveer 15 minuten tot ze gaar is, laat afkoelen en pluk ze in reepjes.
2. Meng de dunne uiringen met een snuf zout en 1 eetlepel limoensap en laat 10 minuten staan om de scherpste te temperen.
3. Roer voor de dressing de vissaus met de suiker, het sap van de limoenen, de rode peper en de look tot de suiker is opgelost.
4. Doe de fijngesneden kool, de wortelreepjes en de uitgelekte uiringen in een grote kom.
5. Voeg de geplukte kip toe en schenk de dressing eroverheen.
6. Meng alles goed door elkaar zodat de groenten de dressing opnemen.
7. Schep de verse munt en koriander erdoor.
8. Verdeel de salade over de borden en werk af met gebakken uitjes en geroosterde pinda's.

---

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