



Goi Ga, Vietnamese kip-koolsalade

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	15'	4	Salade

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 knoflook, fijngehakt
2 limoenen, het sap
3 el gebakken uitjes
2 el geroosterde pinda's, grof gehakt
zout

Bereidingswijze

1. Pocheer de kipfilet in lichtgezouten water gedurende ongeveer 15 minuten tot ze volledig gaar is. Laat afkoelen en pluk het vlees met de handen in fijne reepjes.
2. Meng de uiringen met een snuf zout en 1 el limoensap. Laat 10 minuten staan zodat de scherppte wat tempert, en laat daarna uitlekken.
3. Maak de dressing: roer de vissaus samen met de suiker, het resterende limoensap, de rode peper en de knoflook door elkaar tot de suiker volledig is opgelost.
4. Doe de fijngesneden kool, de wortelreepjes en de uitgelekte uiringen in een grote mengkom.
5. Voeg de geplukte kip toe en schenk de dressing erover.
6. Meng alles goed door elkaar zodat de groenten en kip de dressing goed opnemen.
7. Schep de verse munt en koriander voorzichtig erdoor.
8. Verdeel de salade over de borden en werk af met de gebakken uitjes en de grof gehakte geroosterde pinda's.

Tip

Laat de afgewerkte salade niet te lang staan voor het serveren: de kool verliest anders zijn knapperigheid. Voeg de dressing pas toe vlak voor het opdienen voor het beste resultaat.

Lekker met

Serveer met rijstwafels of kroepoek als knapperig bijgerecht.

Dranktip

Een koude Vietnamese 333-bier of een glas lichte groene thee past uitstekend bij deze frisse salade.