



Crunchy oosterse Rode Kool salade

Ingrediënten:

Lunch voor 3 tot 4 personen

350 gr rode kool

4 lente uitjes

15 tot 20 gr koriander

2 eetl sesamolie

80 ml soyasaus (zonder suiker)

1 teen knoflook

1 eetl rijstazijn

Sap van 1 limoen

1 eetl honing

1 ½ tl verse gember

witte sesamzaadjes

Een snuf rode peper vlokken (te koop in toko)

Eventueel wat kiemgroenten ter garnering

Eventueel te combineren met wat restjes kip, vlees of ei

Bereiding:

Snijd de rauwe rode kool in dunne sliertjes of fijne stukjes (evt met een mandoline of keukenmachine) en snipper de lente uitjes. Hak de koriander in grove stukken en snipper de teen knoflook en de gember.

Meng in een grote kom de rode kool, lente ui en de koriander.

Meng in een andere kom de overige ingrediënten (behalve de sesamzaadjes) en hussel het vervolgens door het rode koolmengsel. Even goed doorhusselen. En 10 minuten laten staan. Besprenkel het daarna met de sesamzaadjes.

Als je ook nog wat restjes kip, vlees of ei toevoegt, heb je een volwaardige lunch.

