



Warme Groente Noedelsalade

Ingrediënten:

Voor 1 persoon

1 eetl noten of pitten naar keuze

1 knolselderij

1 preitje

2 lente uitjes

1 groot slablad (als wrap)

1 eet olijfolie

1 tl ahornsiroop

1 eetl pindakaas of notenpasta

1 snufje chilivlokken of chilipoeder

2 eetl kokosmelk

Bereiding:

Hak de noten fijn en rooster ze (of de pitjes)even kort in een koekenpan tot ze gekleurd zijn.

Snijd met een spiraalsnijder, mandoline of julienne snijder de knolselderij in sliertjes. Dat zijn je noedels. Leg ze in een kom en overgiet ze met kokend water. Laat ze 2 minuten staan. Gier daarna af.

Warm de koekenpan of wok op en voeg de prei en lenteuitjes toe, bak ze goudbruin. Voeg de pindakaas of notenpasta, chili en ahornsiroop toe. Giet de kokosmelk erbij en roer alles goed door. Voeg dan de nootjes/pitjes en de noedels toe en schep het goed door elkaar. Zorg dat ze helemaal zijn bedekt met de saus. Haal de pan van het vuur en laat nog even staan zodat de smaken kunnen intrekken.

Maak een groot slablad schoon en lepel de noedels erin. Het slablad is dan de wrap. Lekker lauwwarm of koud serveren....

