

Thaise groene salade met knapperige sjalotten

Aantal personen: 2

5 sjalotten
1 komkommer
250 gram sperziebonen
rode peper
2 eetlepels limoensap
1 1/2 eetlepel Japanse sojasaus
verse gember
1/4 Chinese kool
4 takjes verse munt

Pel de sjalotten en snij ze in dunne ringetjes. Schil de komkommer en snij deze in de lengte door, verwijder de zaadlijsten. Snij de komkommer in dunne reepjes. Breng water aan de kook en kook de sperziebonen beetgaar. Verwijder de pitjes uit de peper en snij deze in dunne ringetjes (gebruik naar smaak). Klop een dressing van limoensap, peper, sojasaus en beetje verse gember. Laat de smaken even lekker op elkaar inwerken. Snij de Chinese kool in dunne reepjes en doe ze in een grote saladeschaal. Hak de munt fijn en schep dit door de Chinese kool. Doe er de komkommerreepjes en peultjes op. Verdeel er de sjalotten ringetjes over. Schenk er de dressing over uit. Smakelijk eten.

