

Knapperige salade met **Sardinevlokken** **Escale à Shanghai**



2 mensen



20 min voorbereiding

koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 80g** la belle-iloise Escale à Shanghai Sardinevlokken
- 1 handvol** taugé
- 1/4** komkommer
- 1 kleine** wortel
- 1** lente-ui
- 1 snufje** gemberpoeder
- 1 theelepel** honing, sojasaus en sesamolie
- 1 eetlepel** zonnebloemolie

De fasen

- 1- Kook de witte rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking
- 2- Voeg de rijst toe aan de salade of als bijgerecht
- 3- Week de sojascheuten in koud water terwijl je de rest van de salade bereidt en laat zedaarna uitlekken
- 4- Was de komkommer grondig en schil de wortel, rasp vervolgens beide groenten
- 5- Was de koriander en hak deze fijn
- 6- Was en snijd de tomaat, de jonge ui en de sla fijn
- 7- Bereiding van de vinaigrette, doe de honing, sojasaus en gember in een kom, meng goed en voeg beetje bij beetje
- 8- Giet alle ingrediënten in een slakom en meng goed
- 9- Koel serveren