



Vietnamese rijstnoedelsalade met varkensvlees

Een frisse, koude noedelsalade met gekaramelliseerd varkensvlees, knapperige groenten en een pittige vissausdressing. Perfect voor warme dagen en makkelijk op voorhand voor te bereiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr varkensschouder of varkenshaas, in reepjes
3 teentjes knoflook, geperst
2 el vissaus
1 el sojasaus
1 el honing

1 kl vijfkruidenpoeder
300 gr rijstvermicelli (bun)
1 komkommer, in reepjes
2 wortelen, geraspt
100 gr sojascheuten
1 handvol verse muntblaadjes
1 handvol verse koriander
3 el fijngehakte geroosterde pinda's
Voor de dressing:
4 el vissaus
4 el water
3 el fijne kristalsuiker
3 el limoensap
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt

Bereidingswijze

- 1.** Meng de reepjes varkensvlees met de geperste knoflook, vissaus, sojasaus, honing en vijfkruidenpoeder. Laat minstens 20 minuten marineren op kamertemperatuur.
- 2.** Bereid ondertussen de dressing: roer vissaus, water, suiker en limoensap door elkaar tot de suiker volledig is opgelost. Roer er de fijngehakte knoflook en chilipeper onder. Zet apart.
- 3.** Kook de rijstvermicelli gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 3 tot 4 minuten in ruim kokend water. Giet af, spoel grondig koud onder stromend water en laat goed uitlekken.
- 4.** Verhit een pan of wok op hoog vuur. Bak het gemarineerde varkensvlees in twee of drie porties gedurende 6 tot 8 minuten tot het gaar en mooi gekaramelliseerd is. Verdeel de porties zodat het vlees bakt en niet stoomt.
- 5.** Verdeel de vermicelli over vier kommen. Schik er de komkommerreepjes, geraspte wortel, sojascheuten, munt en koriander naast.
- 6.** Leg het warme varkensvlees bovenop. Bestrooi met de gehakte pinda's en overgiet royaal met de dressing. Serveer onmiddellijk.

Tip

Bak het vlees in kleine porties op een goed verhitte pan. Een te volle pan verlaagt de temperatuur te snel, waardoor het vlees gaat stoven in plaats van bakken en karamelliseren.

Lekker met

Extra schijfjes limoen en een schaalkje extra dressing aan tafel

Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamese bier zoals Saigon of een glas ijsthee met munt past uitstekend bij dit gerecht.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**