

# THAISE SALADE MET PINDADRESSING

**Land:** Thais

**Maaltijd:** Bijgerecht

**Porties:** 4 personen

**Bereidingstijd:** 25 minuten

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 200 gram sperziebonen
- 100 gram taugé
- 2 tomaten
- 0,5 komkommer
- 0,5 paprika
- 2 eieren
- 1 el vissaus (gebruik vegetarische vissaus voor een volledig vegetarisch gerecht)
- 1 el limoensap
- 1 handje pinda's

### voor de pindadressing

- 2 tl rode currypasta
- 100 ml kokosmelk
- 3 el pindakaas
- 2 el vissaus
- 1 el palmsuiker (of bruine basterdsuiker)
- 2 el limoensap

## WAT GA JE DOEN

Kook de eieren ca. 7 minuten in ruim water. Haal de eieren uit het water en laat afkoelen.

Verwijder de uiteinden van de sperziebonen en halveer ze. Kook de sperziebonen in een pan met heet water in ongeveer 8-10 minuten beetgaar (proef zelf wat je lekker vindt qua stevigheid). Laat een beetje afkoelen.

Snijd ondertussen de tomaten, paprika en komkommer in blokjes. Overgiet de taugé met kokend water.

Meng in een saladekom de tomaten, paprika, komkommer en taugé met de vissaus en het limoensap. Voeg ook de boontjes toe als ze wat afgekoeld zijn.

Nu gaan we de pindadressing maken. Verhit een beetje olie in een (steel)pannetje. Bak hierin de rode

currypasta 1 minuut aan, voeg dan ook de overige ingrediënten toe. Roer goed tot de pindakaas helemaal is opgelost en warm nog even door. Als je pindadressing te dik is, voeg je wat heet water toe (ik gebruikte ongeveer 50 ml water). Proef of je de pindasaus zo goed van smaak vindt, maak hem naar smaak zouter met vissaus, zoeter met suiker, zuurder met limoensap of pittiger met rode currypasta.

Pel de eieren en snijd in kwarten. Verdeel de eieren over de salade.

Hak de pinda's grof. Strooi de pinda's over de salade en serveer met de pindadressing.

Lekker met witte rijst en een stukje kip of vis. De salade smaakt ook heerlijk bij deze Thaise kipburgers.