



Noedel-mangosalade

bijgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

125 g Fair Trade Original Tibetaanse noedels
1 limoen
2 eetlepels Thaise vissaus
3 theelepels Fair Trade Original Rietsuiker
Fair Trade Original kruidenmolen Zeezoutmix Chili
3 bosuitjes
½ zakje Fair Trade Original Gedroogde mango (in reepjes)
1 zakje verse munt (15 g)
1 zakje verse koriander (15 g)
100 g Fair Trade Original Cashewnoten (grofgehakt)

Bereiden

Pers de limoen uit.

Snijd de bosuitjes in ringentjes.

Hak de munt en de koriander grof.

Leg de Fair Trade Original Cashewnoten op een bord of snijplank en duw ze kapot met een andere snijplank of zijkant van een hakmes.

Kook de Fair Trade Original Tibetaanse noedels in 3 minuten gaar in kokend water.

Spoel de noedels af onder koud water en laat ze uitlekken.

Maak in een slakom een dressing van het limoensap, de vissaus en de Fair Trade Original Rietsuiker.

Schep de bosuitjes, de reepjes Fair Trade Original Gedroogde mango, de munt en de koriander door de dressing.

Breng de dressing op smaak met de Fair Trade Original zeezoutmix Chili.

Voeg de noedels toe en meng de salade voorzichtig.

Bestrooi met gehakte Fair Trade Original Cashewnoten.