



Oosterse salade met noodles, garnalen en Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja

Ingrediënten voor 2 Personen

200 g veldsla
150 g woknoodles
200 g wogarnalen (knoflooksmak)
4 krokante garnalen (diepvries)
1/2 komkommer
100 g julienne gesneden wortel
Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja
Olijfolie
Sesamzaadjes (optioneel)
Verse Peterselie (optioneel)



Vorbereiding

1. Bereid de woknoodles zoals beschreven op de verpakking.
2. Snijd de komkommer (met een dunschiller) in dunne plakken.
3. Frituur de bevroren garnalen in 3-4 minuten goudbruin en krokant. (kan evt. ook in de pan)
4. Verhit de olijfolie in een pan en wok de wogarnalen in 3-4 minuten gaar onder af en toe omroeren. Bak de woknoodles daarna nog even kort mee.
5. Verdeel de woknoodles en garnalen over twee saladebowls.
6. Voeg de komkommer, veldsla en julienne gesneden wortel toe.
7. Dresseer met Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja.
8. Leg de krokante garnalen op de salades.
9. Garneer eventueel met sesamzaadjes en verse peterselie.

Smakelijk!