

INGREDIËNTEN 2 PORTIES 25 MIN GEMIDDELD

1 pak Garden Gourmet Filet Pieces Asian Style

1 komkommer

1 kleine rode ui

1 limoen

50 g taugé

½ rode paprika zonder pitjes

2 el cashewnoten

150 g rijstnoedels

1 tl geraspte verse gember

4 el zoute sojasaus

1 tl gembersiroop

1 kleine mango

1 klein bosje verse koriander

Op zoek naar een licht, snel en veganistisch diner? Probeer de Garden Gourmet Filet Pieces salade met noedels, mango en gekiemde bonen!

BEREIDING**1.**

Schil en snijd de mango en komkommer (ongeschild) in plakjes of reepjes. Snijd de ui in ringen, besprenkel met limoensap van een halve limoen en laat marineren. Maak de taugé schoon door de dunne draadjes van de steeltjes te verwijderen.

2.

Bereid de noedels volgens de instructies op de verpakking en spoel ze af onder koud water.

3.

Maak een dressing van de sojasaus, limoensap, geraspte gember, fijngehakte rode peper en gembersiroop.

4.

Bak de Garden Gourmet gemarineerde stukjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng de mango met de komkommer, mango en rode ui. Breng op smaak met wat dressing en verdeel over de borden.

5.

Schep de gebakken gemarineerde stukjes erop en garneer met koriander en cashewnoten. Serveer dit met de resterende dressing. Eet smakelijk!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**