

LARBSALADE MET VERSE KRUIDEN

4 personen | 20 minuten



Ingrediënten

- 300 g gemengd gehakt
- 4 bospenen
- 100 g jonge bladspinazie
- blaadjes van 2 takjes munt
- blaadjes van 2 takjes koriander
- blaadjes van 1 takje Thaise basilicum
- 2 kropjes romaine-sla
- 2 sjalotjes
- 1 rode chilipeper

Woksaus

- 4 el Lee Kum Kee Premium Lichte Sojasaus
- ½ el Three Crabs Brand vissaus
- 3 el bruine basterdsuiker
- 1 rode chilipeper
- stukje gemberwortel (à 1½ cm)
- sap van ½ limoen
- zout (optioneel)
- versgemalen peper (optioneel)



LEE KUM KEE
PREMIUM
LICHTE SOJASAU

Bereiding

1 Begin met het maken van de woksaus (als je hem lekker vindt, kun je wat meer maken om erbij te serveren): meng de **Lee Kum Kee Premium Lichte Sojasaus**, vissaus en basterdsuiker in een kommetje. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper, schil de gember en hak beide zo fijn mogelijk. Roer ze door het sojamengsel, gevolgd door het limoensap. Proef en breng eventueel op smaak met zout en peper.

2 Verhit een droge koeken- of wokpan en bak het gehakt al omscheppend in 4-5 minuten goudbruin. Schenk de woksaus erbij en schep 2-3 minuten om, zodat de suiker kan karamelliseren. Laat het gehakt in een schaal afkoelen.

3 Maak de bospenen schoon en snijd ze met een mandoline of scherp mes julienne. Hak de spinazie, munt, koriander en basilicum grof. Schep de wortel, spinazie en verse kruiden door het gehakt.

4 Haal de blaadjes van de kropjes romaine los, was ze en laat ze goed uitlekken. Pel de sjalotjes, halveer ze en snijd in dunne halve ringen. Snijd de chilipeper in dunne ringetjes. Verdeel de salade in de schaal over vier borden, bestrooi met de sjalot en chilipeper en serveer met de uitgelekte slablaadjes en eventueel wat extra woksaus.

TIP

Voor extra smaak kun je wat gehakte kaffirlimoenblaadjes toevoegen aan het gehaktmengsel. Deze glanzende blaadjes geven een heerlijk frisse en aromatische smaak. Niet te verwarren met 'gewone' limoenblaadjes, die je niet kunt eten.