

NOEDEL- PAKSOISALADE

4 personen | 25 minuten



Ingrediënten

- 250 g ossenhaas, op kamertemperatuur
- zout
- 1 el zonnebloemolie
- 1 komkommer
- 3 bosuien
- 1 paksoi
- 360 g **You Ni Yi Mian breed gesneden noedels**
- blaadjes van 2 takjes koriander
- versgemalen peper

Pinda-sojadressing

- 5 el pindasaus
- 1 el *Lee Kum Kee Premium Lichte Sojasaus*
- 1 el rijstazijn
- 2 tl *Heng Shun sesamolie*
- 1 rode chilipeper
- stukje gemberwortel (à 1 cm)
- 2 teentjes knoflook
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes, plus extra (optioneel)



**YOU NI YI MIAN
BREED
GESNEDEN
NOEDEL'S**

Bereiding

- 1** Bestrooi de ossenhaas royaal met zout.
- 2** Maak de pinda-sojadressing: doe de pindasaus, sojasaus, rijstazijn en sesamolie in een kommetje en roer ze door elkaar. Voeg 2 eetlepels water toe. Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper, schil de gember, pel de knoflook en hak ze alle drie fijn. Meng de chilipeper, gember, knoflook en sesamzaadjes door de dressing.
- 3** Verhit de olie in een koekenpan en bak de ossenhaas aan beide kanten 2 minuten, tot het vlees goudbruin is en medium-rare. Leg de ossenhaas op een bord en dek hem losjes af met aluminiumfolie. Laat het vlees 10-15 minuten rusten.
- 4** Halveer de komkommer in de lengte, daarna nog eens en snijd hem vervolgens in blokjes. Snijd de bosuien in ringetjes en de paksoi in reepjes.
- 5** Kook de **You Ni Yi Mian breed gesneden noedels** volgens de instructies op de verpakking. Doe ze over in een vergiet en spoel ze goed af onder koud stromend water. Laat ze uitlekken en meng ze daarna door de dressing.
- 6** Meng de komkommer, bosui en paksoi door de noedels. Snijd het vlees in dunne plakjes en hak de koriander grof. Verdeel de noedels over vier borden, leg de plakjes ossenhaas erbij en garneer met de koriander en wat extra sesamzaadjes. Bestrooi eventueel met wat peper als je dat lekker vindt.

TIP

Noedels van *You Ni Yi Mian* zijn er in verschillende varianten. Probeer bijvoorbeeld eens de spinazie- of zoete-aardappelnoedels; die zijn superlekker én brengen kleur op je bord. Geen zin in ossenhaas? Kip doet het ook geweldig in deze salade.