

7. Salade van taugé, boontjes en komkommer met een lekker sausje



2 bakjes taugé (125 gram per bakje)
125 gram sperziebonen
1/2 komkommer
bosje lente-ui
hand pinda's
muntblaadjes

Sausje (dressing)
1 EL azijn
Rasp van 1 citroen
geperst teentje knoflook
1 TI bruine suiker
1 EL sesamolie
1 EL sojasaus

Sperziebonen 5 minuten koken en laten afkoelen.
Taugé 45 seconde in kokend water koken. Meteen afgieten en afspoelen met koud water.
Komkommer halveren en in dunneplakjes snijden.
Lente-uitjes snijden
Boontjes in stukjes van 3 cm snijden.

taugé, boontjes, komkommer en lente-ui mengen.

Sausje maken: Azijn, rasp citroen, bruine suiker, sesamolie en sojasaus mengen.
Sausje door de salade scheppen.
Pinda's roosteren.
De salade versieren met de pinda's en wat muntblaadjes.

Madelief ter Horst