

Groente-pindasalade op kroeppoek

Datum:	23-05-2005
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Salade:

- 500 gram sperziebonen
- 1 krop ijsbergsla
- 2 gele en 2 rode paprika's
- 4 eetlepels ketjap
- 1 blikje (ca. 225 gram) ananasstukjes
- 200 gram taugé
- 2 zakken kroepoek (grote plakken)
- 1/2 komkommer
- 300 gram kipfilet

Pittige pindasaus:

- 3 el zonnebloemolie
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 4 tl sambal
- 1 potje pindakaas met stukjes noot à 350 gram
- 2 pakjes romige kokosmelk
- 3 el ketjap
- 4 dl melk
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Salade:

Maak de sperziebonen schoon en kook ze ca. 5 minuten in ruim kokend water. Afgieten in een vergiet, met koud water afspoelen en goed laten uitlekken. Kipfilet koken in water en hierna in dunne reepjes snijden.
Was en snijd de ijsbergsla in smalle reepjes. Was en snijd de ½ komkommer in dunne reepjes. Was en halveer de paprika's. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze in reepjes. Laat de ananasstukjes uitlekken en meng ze met de ijsbergsla, komkommer, paprikareepjes, sperziebonen, kipfilet en taugé.
Leg de stukken kroepoek (stukken van ca. 20 cm, verkruimel de rest) op borden, schep er het groentemengsel en de pittige pindasaus op.

Pittige pindasaus:

Verhit de olie en fruit de sjalotjes met de knoflook en de sambal in ca. 3 minuten glazig. Voeg de pindakaas, de kokosmelk en de ketjap toe en verwarm alles al roerende. Voeg zoveel melk toe tot een mooie satésaus ontstaat. Kook de saus op een laag vuur in tot een dikke satésaus en breng hem op smaak met peper en zout.