

Salade Thaï

Nouilles de Riz/Sauce Cacahuète



20 minutes



350/Personne



4 personnes



100% végétarienne
Fibres

Ingrédients



Pour la salade :

200g de nouilles de riz
1 Concombre (environ 200 g)
1 Carotte (environ 120 g)
100g de Chou rouge
1 Oignon rouge
40g de Cacahuètes non salées



Pour la sauce :

60g de Beurre de cacahuète
2 càs de Sauce soja
2 càs de Jus de citron
60ml d 'Eau
Sel & poivre

Étapes

- Faire cuire les nouilles de riz 5 à 7 minutes dans de l'eau bouillante et égoutter et rincer.
- Laver tous les légumes.
- Éplucher la carotte et la couper en julienne.
- Couper le concombre en bâtonnets.
- Émincer finement le chou rouge.
- Éplucher et émincer finement l'oignon rouge.
- Concasser les cacahuètes.

Préparer la sauce dans un bol :

- Ajouter le beurre de cacahuète, la sauce soja, le jus de citron et l'eau.
- Saler et poivrer à votre convenance.
- Fouetter jusqu'à obtenir une sauce lisse et homogène.
- Dresser les assiettes en répartissant les nouilles dans le fond, les légumes par dessus, la sauce et les éclats de cacahuètes.