**Noedelsalade met pittige pindasaus dressing**

Nodig:

250 gram eiermie of andere mie/noedels naar keuze

½ komkommer in dunne reepjes gesneden (liefs zonder vruchtvlees)

1 wortel in dunne reepjes gesneden

1 paprika in dunne reepjes gesneden

1 mango in dunne reepjes gesneden

2 stuks bosui in dunne ringetjes gesneden

1 avocado in dunne reepjes gesneden

½ rode peper fijngehakt

Wat fijngesneden platte peterselie

olie

seroendeng (optioneel)

handje gezouten pinda's

1 eetlepel sesamolie

zwarte peper

*Nodig voor de pindasaus:*

5 eetlepels zonnebloemolie

3 flinke eetlepels pindakaas

1 eetlepel sesamolie

knoflookpoeder

gemberpoeder

1 rode peper grof gehakt

2 eetlepels sojasaus

1 eetlepel rijstazijn ook wel sushi azijn genoemd

1 eetlepel honing

1 eetlepel ketjap manis

limoensap

*Nodig voor de gegrilde kip:*

2 stuks kipfilet

sweet chilisaus

zwarte peper

zout

Bereiding:

Bereid de noedels/mie volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Spoel af met koud water en besprenkel met een beetje olie en 1 eetlepel sesamolie (tegen het plakken). Meng in een keukenmachine alle ingrediënten voor de pittige pindasaus dressing tot een smeuïge dressing. Meng de noedels met de komkommer, peen, paprika, mango, bosui, rode peper en avocado. Bestrooi de kipfilets aan beide kanten in met een flinke snuf vers gemalen zwarte peper en zout en smeer de allebei de kanten in met sweet chilisaus. Grill of bak de kipfilets gaar en goudbruin. Snijd de kipfilets in dunne plakjes en verdeel deze over de salade. Verdeel vlak voor serveren de pittige pindasaus dressing naar smaak over de salade. Bestrooi met een handje (gezouten) pinda's, seroendeng en peterselie.