

Wortel-linten salade / Carrot Ribbon Salad



Boodschappenlijstje

4 wortels

¼ ui, in dunne ringen

! lente-ui, in dunne ringen

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel rijstazijn

1 theelepel sesamolie

1 theelepel honing

1 theelepel geroosterde sesamzaadjes

Zo maak je de wortelsalade

Was en droog de wortels en schaaf er linten van, met een dunschiller.

Je kunt de wortel met een vork vastpinnen terwijl je de dunschiller gebruikt.

Doe de wortelslierten in een kom en zet ze opzij.

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan en laat ze afkoelen.

Doe ui, lente ui, sojasaus, rijstazijn, sesamolie, honing in een grote kom en roer het door elkaar.

Doe de wortellinten erbij en schud het door elkaar tot alles bedekt is.

Schep de wortellinten salade in een serveerschaal en strooi de sesamzaadjes erover

Wortel-linten salade / Carrot Ribbon Salad



Shopping list

- 4 carrots
- ¼ onion, thinly sliced
- 1 scallion stalk, thinly sliced
- 1 tablespoon soy sauce
- 1 tablespoon rice vinegar
- 1 teaspoon sesame oil
- 1 teaspoon honey
- 1 teaspoon roasted sesame seeds

How to make the carrot salad

Wash and dry the carrots and shave them into ribbons using a vegetable peeler. You can use a fork to pin the carrots while using the peeler. Place the carrot ribbons in a bowl and set aside.

Toast the sesame seeds in a dry pan and let them cool.

In a large bowl, combine onion, scallion, soy sauce, rice vinegar, sesame oil, and honey. Add the carrot ribbons to the bowl and toss until all the carrot is coated.

Place the carrot ribbon salad in a serving bowl and sprinkle with the sesame seeds