

# Gemengde groentesalade

**Personen: 4**

**Bereidingstijd: 25 minuten**

## **Ingrediënten:**

200g asperges, schoongemaakt en in grove stukken

1 rode paprika, in dunne repen

100g shii-takes in dunne plakjes

½ komkommer, zonder zaad en in dunne plakjes

12 bosuitjes in dunne ringetjes

100g taugé

1 rode thaïse peper, in dunne plakjes

2 el verse koriander, fijngehakt

2 el limoensap

1 el zelfgemaakte chilisaus

2 tl sesamololie

2 tl vissaus

1 teentje knoflook, geperst

## **Bereidingswijze:**

1. Kook de asperges net gaar. Giet ze af en laat afkoelen.
2. Schep de asperges in een grote kom met de paprika, shii-takes, uien, komkommer, taugé, peper en koriander door elkaar.
3. Doe de rest van de ingrediënten in een pot met schroefdeksel en schud die flink. Druppel de dressing over de salade en schep de salade door.