



Poké bowl salade met veldsla en noedels



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram boekweitnoedels (of andere noedels)
zout
1 scheutje sojasaus (naar smaak)
1 limoen (sap)
1 scheutje sesamolie
1 spaans pepertje (fijngesneden)
4 wortels (geraspt)
1 kopje erwten (of edamame boontjes, gekookt)
200 gram veldsla
200 gram rodekool (geraspt)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de noedels gaar in lichtgezouten water en giet af. Spoel onder koud water en laat uitlekken.
- 2.** Meng de noedels met de sojasaus, het limoensap, de sesamolie en het Spaanse pepertje. Neem vier weckpotten of andere glazen borden en verdeel hierin in laagjes de noedels, de wortels, de erwten, de veldsla en de rodekool.
- 3.** Serveer onmiddellijk.