THAISE SALADE SPIRAL EXPERT

Spiral Expert



Voorbereiding : 30 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Tagliatelle kegel

---

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 6 middelgrote wortels (300 g) - 3 komkommer (300 g) - ¼ groene kool (150 g) - 500 g rundersteak - 1 eetlepel zonnebloemolie - 50 g pinda's - zout, peper - VOOR DE SAUS: - 2 eetlepels vissaus - 2 eetlepels bruine suiker - 3 limoenen - 2 teentjes knoflook - ½ bosje koriander - 1 kleine peper zonder zaadlijsten

---

1. Voor de saus: pers de limoenen, haal de korianderblaadjes los en maak de knoflook schoon. Doe alle ingrediënten in de mini-kom van de machine. Mix gedurende 30 seconden. Zet de saus opzij in een kom.

2. Schil de wortels en de komkommers en snijd de uiteinden eraf. Maak er met de TAGLIATELLE-kegel spiralen van. Zet de groente opzij in een slakom, gemengd met de helft van de saus.

3. Snijd met de snijschijf van 2 mm de groene kool in dunne reepjes. Doe deze reepjes in de slakom. Meng alles.

4. Bak de rundersteak in een pan op middelhoog vuur tot de garing naar wens is. Snijd het vlees in fijne reepjes.

5. Leg de groente op de borden en breng op smaak. Leg het rundvlees erop en voeg daarna de pinda's, een beetje resterende saus en verse korianderblaadjes toe.

Cook Expert ■