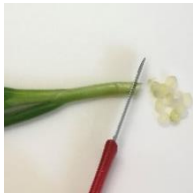


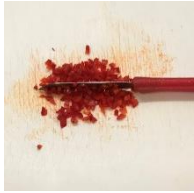
Salade kabeljauw en mango

Wat heb je nodig
visballetjes ([zie recept](#))
2 plakken rijstmie
2 lente-uitjes
½ rode peper
100 gram taugé
1 mango

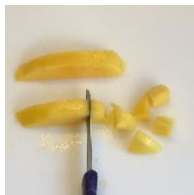
Dressing:
1 teentje knoflook
½ rode peper
6 takjes peterselie
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels olie



Was de lente-uitjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden eraf.
Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes.
Pel het teentje knoflook.



Snijd de rode peper in de lengte doormidden.
Snijd de uiteinden eraf, haal de zaden eruit en was hem.
Verpak 1 helft in folie en leg hem in de koelkast.
Snijd de andere helft in hele kleine stukjes.



Was de peterselie en laat ze uitlekken in een zeef.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.
Schil de mango en snijd er plakken af.
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Was de taugé onder de koude kraan in een zeef en laat uitlekken.
Kook water in de waterkoker, giet het over de taugé en laat uitlekken.
Kook 1½ liter water in de waterkoker en schenk dat in een pan.
Doe de rijstmie in het water en laat het 3 minuten wellen.



Roe de rijstmie los en giet het af in een vergiet.
Spoel het af onder de koude kraan.
Laat het goed uitlekken.
Knip de rijstmie 1 keer door.



Doe de olie, de azijn en de rode peper in een schaaltje.
Pers de knoflook erboven uit.
Doe de peterselie ook in het schaaltje.
Klop alles door elkaar tot een dressing.



Doe de rijstmie in een grote schaal.
Doe de taugé, lente-uitjes en de mango erbij.
Doe de vis balletjes erbij en schenk de dressing erover.
Meng alles door elkaar.