

## Oosterse salade Lauwwarm

Heerlijke smaken uit de Oosterse keuken en knapperige groenten worden goed gecombineerd met zachte smaken van de gemengde sla en de paddenstoelen. Dit proteïne dieet recept is heerlijk op een zomerse avond.

### Ingrediënten:

50 gram taugé

6 radijsjes

1/2 zakje gemengde sla

1/8 prei in ringetjes

50 gram shii-take paddenstoelen

50 gram oesterzwammen

2 eetlepels olijfolie

1 theelepel citroensap

1 eetlepel sojasaus

1/4 gemberwortel

2 takjes koriander

vers gemalen peper en zeezout

**Serveertip ! Proslank Penne of Fusilli**

Bereidingstijd: +/- 15 minuten

Doe een eetlepel (olijf)olie in een (wok) pan en laat de olie goed warm worden. Roerbak de in stukken gesneden paddenstoelen en prei in beetgaar en laat de taugé kort meebakken.

Maak een dressing van 1 eetlepel olijfolie, citroensap, sojasaus, fijngesneden koriander, fijngesneden gemberwortel, peper en zout.

Doe de sla, de in plakjes gesneden radijs en de dressing in een schaal. Laat de wok groenten even afkoelen en meng deze door de sla.

