

Yusheng Voorspoed salade - Yusheng Prosperity salad



Boodschappenlijst

Voor de pruimensaus

- 1 kaneel stokje
- 1 steranijs
- 2 rijpe pruimen
- 2 eetlepels fijne suiker
- 2 limoenen, alleen sap

om te garneren

- 1 handvol pinda's, geroosterd
- in 5 wontonvellen, gefrituurd,
- gekruid met zout en gemalen witte peper

zoete chilisaus, om te serveren

Zo maak je de Yusheng Voorspoed salade

Doe alle ingrediënten voor de pruimensaus met 200 ml water in een kleine pan. Kook tot de vloeistof stroperig en roze is geworden, zeef het en zet het opzij om af te koelen. Roer het limoensap erdoor en bewaar in de koelkast tot het gebruik.

Kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet ze af, schud de noedels met de geroosterde sesamolie en bewaar ze in de ijskast.

Maak de andere salade-ingrediënten klaar en bewaar ze gekoeld, tot je gaat serveren.

De salade samenstellen

Verdeel de salade-ingrediënten netjes over een grote platte schaal, gescheiden, niet gemengd. Leg de plakjes gerookte zalm in het midden, als een rozendecoratie. Druppel voor serveren de pruimensaus over de salade en bestrooi met pinda's. Breek de wonton repen in stukjes, strooi ze over de salade en serveer onmiddellijk.

Laat iedereen de ingrediënten zo hoog mogelijk gooien met stokjes, zonder dat het van het bord valt, en zeg hardop gunstige zinnen voor welvaart!

Yusheng Voorspoed salade - Yusheng Prosperity salad



Shopping list

For the plum sauce

1 stick cinnamon
1 star anise
2 ripe plums
2 tablespoons demerara sugar
2 limes, juice only

To garnish

a handful peanuts
5 wonton wrappers, deep-fried,
seasoned with salt and ground white pepper

For the salad

50g rice vermicelli noodles
1 teaspoon toasted sesame oil
1 bell pepper (any colour)
1 medium carrot, cut into strips
1 cucumber, cut into strips
1 daikon or white turnip, cut into strips
2 spring onions, sliced into long strips
1 pomelo (or 1 pink grape fruit)
4 slices smoked salmon
1 large pear, sliced

sweet chili sauce, to serve

How to make the Yusheng Prosperity salad

In a small pan, add all the ingredients for the plum sauce with 200ml water.
Cook until the liquid has turned syrupy and pink, sieve the liquid and set aside to cool.
Stir in the lime juice and store in the fridge until ready to serve.

Cook the noodles according to the packet instructions.
Drain, dress with the toasted sesame oil and keep chilled in the fridge.

Prepare all the other salad ingredients and keep them chilled in the fridge until ready to serve.

To assemble the dish

Place the salad ingredients on a large serving platter, separated out, not mixed.
Lay the smoked salmon slices - to resemble a rose decoration - in the center.

Before serving, drizzle the plum sauce over the top and sprinkle with peanuts.
Break the wonton wrappers, sprinkle on top of the salad and serve immediately.

Let everyone toss the ingredients as high as possible with chopsticks, without it falling off the plate, saying aloud auspicious phrases for prosperity!