

Aziatische rijtsalade met zoete sojasausdressing

totale tijd **40 min.** 25 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.632 kJ / 390 kcal

Vetten: **9 g** Eiwitten: **8 g**

Koolhydraten: **66 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Salade:

- 100 g** rijst (bij voorkeur jasmijnrijst)
- 1** rode peper, fijngesneden
- 1** komkommer, in kleine blokjes gesneden
- 1** wortel, geraspt of in fijne blokjes gesneden
- 4** lente-uitjes, fijngesneden (witte en groene delen)
- 10 g** gehakte koriander
- 30 g** gehakte pinda's of cashewnoten voor de crunch

Zoete sojasausdressing:

- 3 el** Kikkoman zoete Sojasaus
- 2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
- 1 el** rijstazijn
- 1 tl** vers geraspte gember
- 1** klein teentje knoflook, geperst of zeer fijn gehakt
- 1 el** honing of ahornsiroop
- 0,5** limoen (voor sap)

VOORBEREIDING

Stap 1

100 g rijst (bij voorkeur jasmijnrijst)

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking en spreid het dan uit over een grote schaal om af te koelen - zo koelt het sneller af en plakt het niet aan elkaar.

Stap 2

3 el Kikkoman zoete Sojasaus - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **1 el** rijstazijn - **1 tl** versgeraspte gember - **1** klein teentje knoflook, geperst of zeer fijn gehakt - **1 el** honing of ahornsiroop - **0,5** limoen (voor sap)
Combineer alle dressingrediënten in een kleine kom en meng goed tot de honing is opgelost en de smaken goed zijn gecombineerd.

Stap 3

1 rode peper, fijngesneden - **1** komkommer, in kleine blokjes gesneden - **1** wortel, geraspt of in fijne blokjes gesneden - **4** lente-uitjes, fijngesneden (witte en groene delen) - **10 g** gehakte koriander - **30 g** gehakte pinda's of cashewnoten voor de crunch
Meng in een grote kom de afgekoelde rijst met de rode peper, komkommer, wortel, lente-uitjes en koriander. Giet de bereide dressing erover en schep goed om zodat alle ingrediënten gelijkmatig bedekt zijn. Bestrooi vlak voor het opdienen met de gehakte noten voor extra knapperigheid en smaak.

Stap 4

Serveer op borden en bestrooi met wat extra gehakte noten als je dat lekker vindt.

