

Laotiaanse knapperige ovenrijstsalade

totale tijd **45 min.** 10 min. voorbereidingstijd 35 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.463,0 kJ / 829 kcal

Vetten: **50 g** Eiwitten: **25,2 g**
Koolhydraten: **62,5 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

250 g gekookte sushirijst, kort- of middellangkorrelig (rijst van een dag oud werkt goed)
0,5 tl rode Thaise currypasta
2 tl Kikkoman Geroosterde Sesamolie
3 tl Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voor de dressing:

0,5 kleine rode chilipeper
1 teentje knoflook
1 kleine limoen, schil en sap
2 tl Kikkoman Geroosterde Sesamolie
3 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
0,5 tl bruine suiker
50 ml passievruchtensap (alternatief: sinaasappelsap)
4 snufjes versgemalen zwarte peper
100 g babyspinazie
2 minikomkommers
2 wortels
0,5 bos(je) peterselie, koriander en/of munt

Voor het veganistische roerei:

1 tl Kikkoman Geroosterde Sesamolie
0,5 rode ui

VOORBEREIDING

Stap 1

250 g gekookte sushirijst, kort- of middellangkorrelig (rijst van een dag oud is prima) - **0,5 tl** rode Thaise currypasta - **2 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **3 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een kleine bakplaat met bakpapier. Meng de rijst met de currypasta, Kikkoman Sesamolie en Kikkoman Sojasaus, verdeel het mengsel gelijkmatig over de bakplaat en bak het 20–30 minuten in de voorverwarmde oven tot het knapperig en lichtbruin is. Keer het mengsel halverwege eenmaal om.

Stap 2

0,5 kleine rode chilipeper - **1** teentje knoflook - **1** kleine limoen, schil en sap - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **3 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **0,5 tl** bruine suiker - **50 ml** passievruchtensap (alternatief: sinaasappelsap) - **4 snufjes** versgemalen zwarte peper
Hak de chilipeper en knoflook fijn en meng dit met de limoenschil en het limoensap, de Kikkoman Sesamolie, Kikkoman Sojasaus, suiker en het passievruchtensap. Breng op smaak met de peper.

Stap 3

100 g babyspinazie - **2** minikomkommers - **2** wortels - **0,5 bos(je)** peterselie, koriander en/of munt
Was de spinazie en centrifugeer deze droog. Snijd de komkommers en wortels in de lengte in dunne reepjes. Hak de kruiden fijn en meng vervolgens alle salade-ingrediënten met de dressing.

1 klein teentje knoflook
100 g stevige of halfstevige
tofu
2 tl Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus
0,5 tl gemalen kurkuma
Optioneel: kala namak
30 g wasabi-erwten,
fijnggehakt
1 kleine, ongewaxte
limoen, in partjes
gesneden
Een paar muntblaadjes

Stap 4

1 tl Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **0,5** rode ui
- **1** klein teentje knoflook - **100 g** stevige of
halfstevige tofu - **2 tl** Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus - **0,5 tl** gemalen kurkuma -
Optioneel: kala namak
Verhit de Kikkoman Sesamolie in een kleine
koekenpan. Snijd de ui en knoflook fijn, voeg ze toe
aan de pan en bak ze tot ze zacht zijn. Verkruimel
de tofu erbij, roer goed door en breng op smaak
met de Kikkoman Sojasaus, kurkuma en, indien
gewenst, de kala namak. Bak tot de tofu goed
warm is en alles goed gemengd is.

Stap 5

30 g wasabi-erwten, fijnggehakt - **1** kleine,
ongewaxte limoen, in partjes gesneden - Een paar
muntblaadjes
Schik de salade op de borden: begin met de
ingrediënten uit stap 3, voeg de knapperige rijst
toe, garneer met de veganistische roerei, wasabi-
erwten, partjes limoen en munt, en serveer.