

Indischer Reissalat



Den Reis wie gewohnt im Salzwasser kochen. Die Sojasauce mit den Gewürzen verrühren und mit dem Reis mischen. Den Topf zudecken und den Reis bei Zimmertemperatur 30 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen die Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden, den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Hühnerfleisch in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten und die Pinienkerne mit dem Reis vermengen. Das Öl in den Salat mischen und mit Salz abschmecken. Gegebenenfalls noch etwas Flüssigkeit in Form von Öl oder Sojasauce hinzufügen.

Den Salat abgedeckt mindestens ein paar Stunden, aber am besten über Nacht an einem kühlen Ort ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken.

Zutaten für 4 Portionen:

150 g Reis (Langkornreis)

Salzwasser

Salz

2 EL Sojasauce

1 TL Currysüppchen

1 Prise(n) Muskat

1 Msp. Cayennepfeffer

1 Msp. Ingwerpulver

1 Paprikaschote(n), rot

1 Paprikaschote(n), grün

3 EL Öl

1 Apfel

2 EL Zitronensaft

2 EL Rosinen, evtl.

125 g Hühnerfleisch oder Putenfleisch,
gekocht oder gebraten

50 g Pinienkerne

Rezept von: LadyCookelton