Thaise 'kip'salade Laab Kai





Ingrediënten

- 1 kg Greenway fijngehakt
- 100 g World Grill coconut &; lime (2,5 l - 1458802)
- 300 g rijst (gegaard)
- 2 st komkommers (zonder zaadlijsten in kleine blokjes)
- 2 st sjalot (fijngesnipperd)
- 1 tl Chiliflakes (6 x120 g - 1164566)
- ½ bsl koriander (fijngesnipperd)
- ½ bsl munt (fijngesnipperd)
- ½ bsl lente-ui (fijngesnipperd)
- 500 g Connoisseur Vietnamese saus (2,7 l - 115303)
- 250 g (plantaardige) mayonaise
- 10 g Uiensnippers gebakken (1,5 kg - 103101)

Methode

1. Kook de sushirijst gaar.
2. Meng het fijngehakt met de Chiliflakes en de World Grill Coconut & Lime.
3. Meng het fijngehakt met de rijst en alle groenten tot een mooie salade.
4. Meng de Connoisseur Vietnamese saus met de mayonaise.

5. Presenteer de salade in een kom op een bedje van slaharten.
6. Werk af met de saus en eventueel gebakken uitjes.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be