



Thaise rijstsalade met kip en cashews

met krokante sjalotjes en radijs



ca. 25min



2 personen

Ontdek de spannende wereld van de smaken van Zuidoost-Azië! Vandaag serveren we een rijstsalade waarbij we álles uit de kast halen: malse gebakken kipdijfilets en geurige jasmijnrijst in een gebalanceerde saus van zoete, zure en pittige elementen die de Thaise keuken zo geliefd maken. Dit alles gemengd met knapperige worteltjes en radijsjes met krokante sjalotjes en cashewnoten erbovenop. Welkom in Thailand!

Wat je van ons krijgt

- 150g jasmijnrijst
- 3 kipdijfilets
- 1 limoen
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje vissaus ⁴
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 1 zakje sriracha
- 2 sjalotjes
- 25g cashewnoten ¹⁵
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 997kcal, vet 52.0g, koolhydraten 91.5g, eiwit 40.6g



1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** in 10-12min gaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Kip garen

Meng de **sojasaus**, de **sriracha**, de **rest van het limoensap** en **1tl vissaus** met 1el (rijstwijn)azijn en 1el suiker. Giet de **sous** bij de **kip**, draai het vuur middellaag en laat het geheel 3-4min sudderen, tot de **kip** gaar is. Schep de **kip zonder sous** uit de pan, laat wat afkoelen en snijd in schuine plakken. Houd de **sous** warm.



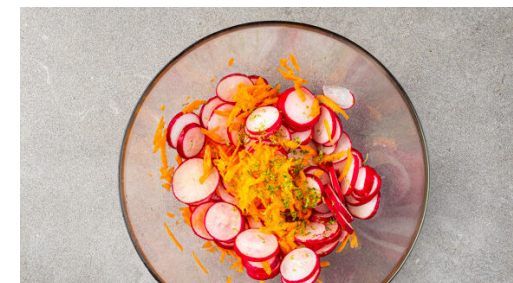
2. Kip aanbraden

Dep de **kipdijfilets** droog en wrijf ze rondom in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad de **kip** in 3-4min per kant stevig aan.



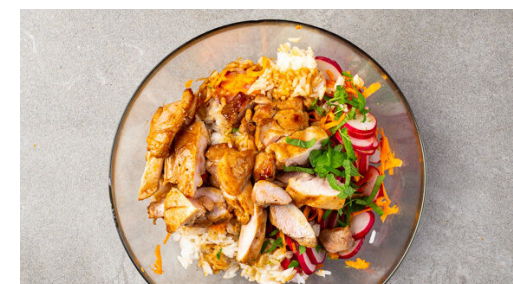
5. Cashewnoten roosteren

Pel, halveer en snijd de **sjalotjes** in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **sjalotjes** in 3-4min knapperig zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Veeg de pan schoon en rooster de **cashewnoten** 1-2min op middelhoog vuur. Schep uit de pan, laat iets afkoelen en hak grof.



3. Groenten voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Snijd de **radijsjes** in dunne plakjes. Meng de **wortel** en **radijs** met **1/2tl vissaus** en de **helft van het limoensap**.



6. Afmaken en serveren

Meng de **rijst** met de **sous** in de koekenpan. Schep het geheel door de **groenten**. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof. Meng de **kip**, de **limoenrasp**, de **cashewnoten** en de **helft van de munt** met de **rijst** en **groenten**. Proef of je peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **salade** over de borden en garneer met de **sjalotjes** en de **rest van de munt**.