



Thaise rijstsalade met kip en cashews

met krokante sjalotjes en frisse groenten



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 kippendij 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 kippenfilets
- 1 limoen
- 1 wortel
- 1 bosje radijsjes
- 20ml 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** ca. 5min afgedekt rusten.



4. Kip garen

Maak een **sous** van de **sojasaus**, de **sriracha**, de **rest van het limoensap**, **1tl vissaus**, 1el (wittewijn)azijn en 1el suiker. Giet de **sous** bij het **vlees**, zet het vuur laag tot middelhoog en laat het geheel 3-4min sudderen, tot het **vlees** gaar is. Schep het **vlees** uit de pan, laat afkoelen en snijd het in schuine plakken. Houd de **sous** warm.



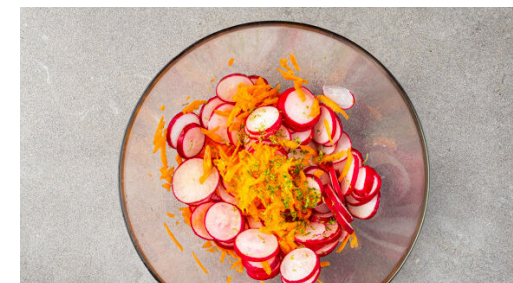
2. Kip aanbakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf het rondom in met wat peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie. Bak het **vlees** op medium tot hoog vuur 3-4min per kant tot het goudbruin is.



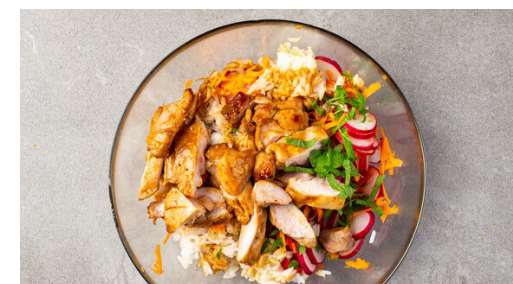
5. Cashewnoten roosteren

Pel en halveer de **sjalotjes** en snijd ze in dunne reepjes. Verhit een kleine koekenpan met 2el plantaardige olie en bak de **sjalotjes** 3-4min op middelhoog vuur tot ze knapperig zijn. Laat ze afdruppen op keukenpapier. Veeg de pan schoon en rooster de **cashewnoten** zonder olie 1-2min op middelhoog vuur. **Let op:** ze kunnen snel aanbranden. Hak de **cashewnoten** dan grof.



3. Groenten voorbereiden

Rasp de **limoen** en pers het **sap** uit. Schil of schrob de **wortel** en rasp deze grof. Haal de tipjes van de **radijsjes** en snijd ze in dunne plakjes. Meng de **groenten** 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 snijd ze grof. Meng het **vlees**, 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**.