

Reis Rezepte

Booser Thailändischer Reissalat

Anzahl: 20 Portionen

Gattung: Salat. Fleisch, Pute, Gemüse, Reis

750 ml Reis (3 große Tassen)	1 Pack. Bambussprossen, geschnitten
4,50 Becher Wasser (gleiche	1 Pack. Bohnenkeimlinge
3 Tassengröße	1 kg Putenbrust
Paprikaschoten, rot, gelb,	Salz, Pfeffer
4 grün	Süße Sojasauce
1 Tomaten	Sambal oelek
Salatgurke	

In einem Topf den Reis mit dem Wasser aufsetzen und ca. 10 - 15 min. köcheln, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat. Abkühlen lassen. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Die Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Die Salatgurke halbieren, entkernen und in ca. 1/2 cm dicke Stücke schneiden. Von den Bambussprossen und den Keimlingen das Wasser abgießen.

Die Putenbrust in Streifen schneiden und mit etwas Pfeffer und Salz kurz durchbraten, abkühlen lassen. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben, mit Öl, Pfeffer, Sambal oelek und ca. 200 ml Sojasauce mischen. Anschließend mit Salz abschmecken.

Achja, die Menge reicht auf ner Party für ca. 20 Leute, also für Zuhause entsprechend reduzieren.