

Ingrediënten voor 2 personen

125 gr. rijst naar keuze; 1 gerookte kipfilet; 100 gr. bacon (plakjes); 2 eieren; 2 tomaten; 1 frisse appel; 1/2 rode paprika; 1 uitje; 1 el. zilveruitjes; een handje pistach nootjes; 2 bolletjes gember; 1 bekertje zure room, wat citroen-sap; 1 el gembersiroop; 1/2 el. tomaten-ketchup; snufje kerriepoeder; snufje cayennepeper; vers gemalen peper; zout.

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Frisse rijstsalade

Maaltijdsalade voor zomerse dagen

Vorbereiding

Kook de rijst gaar volgens de gebruiks-aanwijzing; kook de eieren tot ze hard zijn.

Bereidingswijze

Schil de appel, verwijder klokhuis en pitjes en snijd in blokjes; doe de blokje in een diepe schaal; besprenkel met wat citroensap om verkleuren te voorkomen. Snijd de halve paprika in kleine blokjes en doe bij de appel; snipper het uitje en de gember en doe deze bij het appelmengsel samen met de zilveruitjes. Snijd de gerookte kip in blokjes en snipper de bacon. Doe het vlees met de rijst bij het appelmengsel. Roer het geheel steeds goed om. Roer een sausje van de zure room, ketchup, gembersiroop, wat citroensap; cayennepeper, kerrie, zout en peper en meng dit sausje goed door het rijstmengsel. Was de tomaten en snijd ze in vieren. Pel de eieren en snijd ze in vieren. Meng op het laatst de gepelde pistachenoetjes door de salade.

Serveertips

Garneer de salade met de tomaten en de eieren en bewaar hem tot gebruik in de koelkast. NB Als je de salade ruim van te voren maakt dan trkken de smaakjes lekker door.