

Ingrediënten voor 4 personen

200gr rijst 1 handvol cashew  
noten 1 scheut olijfolie peper/zout  
voor de dressing: 1/2 bosje  
koriander 5 eetlepels olijfolie 2  
eetlepels sojasaus 1/3 theelepel  
kerrievoeder

**Tijd:** 10-20 min.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Rijstsalade

### Vorbereiding

Rijst koken in gezouten water, afgieten en spoelen met koud water.  
Goed laten uitlekken

### Bereidingswijze

Koriander wassen en fijn snijden. Meng in een kom olie en sojasaus,  
voeg kerrievoeder toe alsook de koriander. Voeg de rijst toe en goed  
omroeren. voeg de noten toe eventueel nog peper en zout en schep  
nogmaals om. Direct serveren.

### Serveertips

Heel lekker met in kerrie gebakken stukjes kip.