KIKKOMAN

Vietnamilainen riisinuudelisalaatti

kokonaisaika **35 min** **20 min** esivalmistelut **10 min** valmistus **5 min** lisäaika

AINEKSET

4 annosta

300 g	riisinuudeleita
1	romaine- tai sydänsalaatti
1	kurkku
2	porkkanaa
100 g	paahdettuja maapähkinöitä
1	valkosipulinkynsi
200 g	kananrintaa
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
2 tl	hunajaa
2 rkl	rypsiöljyä
0,5 nippu	korianteria
1	lime (mehu ja kuori)
2	chiliä
100 ml	omenamehua

VALMISTUS

Vaihe 1

Liota riisinuudeleita kulhossa kylmässä vedessä noin 6 minuuttia ja kaada sitten kuumaa vettä niiden päälle.

Vaihe 2

Pese, kuivaa ja pilko romainesalaatti. Pese kurkku ja porkkanat ja leikkaa ne suikaleiksi. Hienonna maapähkinät karkeaksi rouheeksi. Kuori ja hienonna valkosipuli.

Vaihe 3

Leikkaa kananrinta kuutioiksi ja paista pannulla rypsiöljyssä. Kuullota vielä 2 rkl soijakastikkeella ja 1 tl hunajalla. Lisää valkosipuli.

Vaihe 4

Pese, kuivaa ja nypi korianteri. Raasta ja purista limetti. Pese, puolita ja pilko chilit. Yhdistä kulhossa omenamehu, limen kuori ja mehu, hunaja, 2 rkl soijakastiketta ja chili.

Vaihe 5

Jaa riisinuudelit kulhoihin. Tarjoile salaatin, vihannesten, maapähkinöiden ja kanakuutioiden kanssa. Kaada kastike salaatin päälle. Koristele korianterilla.