

Dominikanischer Reissalat

für 1 Person

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

2 Minuten aktiv, 18 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.10

Nährwert

608 Kcal, 37 g Fett, 58 g KH

Zutaten

60 g Basmatireis

1 dl Wasser

1

aufkochen 16 Minuten zugedeckt im Ofen bei 180 C° ziehen lassen (nicht umrühren)

1 cl Sonnenblumenöl

3 g Karibik Curry (RL Gewürz)

2

kurz anrösten und abkühlen lassen

30 g Mayonnaise

mit dem Curryöl mischen

1 cl Kokosmilch

50 g Ananas, würfeln

10 g Kokosraspeln

10 g Asia-Frühlingszwiebeln, feine Rädchen

0.5 cl Zitronensaft oder Essig

Cajun (RL Gewürz)

3

alles mit der Curry Mayonnaise unter den Reis mischen
nach Belieben würzen