

Laos Crispy Ofen-Reissalat

Gesamtzeit **45 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **35 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.463,0 kJ / 829 kcal

Fett: **50 g** Eiweiß: **25,2 g**
 Kohlenhydrate: **62,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

250 g gekochter Sushi-Reis, kurz- oder mittelkörnig (gerne vom Vortag)
0,5 TL rote Thai-Curry-Paste
2 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl
3 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Für das Dressing:

0,5 kleine rote Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 kleine Limette, Abrieb und Saft
2 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
0,5 TL brauner Zucker
50 ml Passionsfruchtsaft (alternativ: Orangensaft)
4 Prisen Pfeffer aus der Mühle
100 g Babyspinat
2 Mini-Gurken
2 Möhren
0,5 Bund Petersilie, Koriander und/oder Minze

Für das vegane Rührei:

1 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl
0,5 rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
100 g fester oder mittelfester Tofu

ZUBEREITUNG

Schritt 1

250 g gekochter Sushi-Reis, kurz- oder mittelkörnig (gerne vom Vortag) - **0,5 TL** rote Thai-Curry-Paste - **2 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **3 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
 Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Reis gut mit Curry-Paste, Kikkoman Sesamöl und Kikkoman Sojasauce vermischen, gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im Backofen 20–30 Minuten backen, bis er knusprig und leicht gebräunt ist. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

Schritt 2

0,5 kleine rote Chilischote - **1** Knoblauchzehe - **1** kleine Limette, Abrieb und Saft - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0,5 TL** brauner Zucker - **50 ml** Passionsfruchtsaft (alternativ: Orangensaft) - **4 Prisen** Pfeffer aus der Mühle
 Chili und Knoblauch fein schneiden, mit Limettenabrieb und -saft, Kikkoman Sesamöl, Kikkoman Sojasauce, Zucker und Passionsfruchtsaft verrühren und mit Pfeffer würzen.

Schritt 3

100 g Babyspinat - **2** Mini-Gurken - **2** Möhren - **0,5 Bund** Petersilie, Koriander und/oder Minze
 Spinat waschen und trockenschleudern. Gurken und Möhren der Länge nach in dünne Streifen hobeln oder schneiden. Kräuter hacken. Die Salatzutaten mit dem Dressing vermischen.

2 TL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
0,5 TL Kurkuma, gemahlen
Optional: Kala-Namak-
Steinsalz
30 g Wasabi-Nüsse, gehackt
1 kleine Bio-Limette, in
Spalten
Einige Minzblättchen

Schritt 4

1 TL Kikkoman geröstetes Sesamöl - **0,5** rote
Zwiebel - **1** kleine Knoblauchzehe - **100 g** fester
oder mittelfester Tofu - **2 TL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **0,5 TL** Kurkuma, gemahlen -
Optional: Kala-Namak-Steinsalz
Kikkoman Sesamöl in einer kleinen Pfanne
erhitzen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in die
Pfanne geben und andünsten. Tofu zerbröckeln
und unterrühren. Mit Kikkoman Sojasauce und
Kurkuma sowie optional Kala Namak würzen und
„stocken“ lassen, bis sich alles gut verbunden hat.

Schritt 5

30 g Wasabi-Nüsse, gehackt - **1** kleine Bio-
Limette, in Spalten - Einige Minzblättchen
Den Salat auf Tellern anrichten, den knusprigen
Reis darauf verteilen, das Rührei darauf geben, mit
Wasabi-Nüssen, Limette und Minze garnieren und
servieren.