

Vietnamesischer Reisnudelsalat

Gesamtzeit **35 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Reisnudeln
1	Romana Salatherz
1	Gurke
2	Karotten
100 g	Erdnüsse
1	Knoblauchzehe
200 g	Hähnchenbrüste ohne Haut
4 EL	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
2 EL	Honig
2 EL	Rapsöl
1 Bund	Koriander
1	Limette
2	Chilischoten
100 ml	Apfelsaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reisnudeln in einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 6 Minuten einweichen, dann mit heißem Wasser übergießen.

Schritt 2

Romanasalat waschen, trocknen und grob schneiden. Gurke und Karotten waschen und in Streifen schneiden. Erdnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden.

Schritt 3

Hähnchenbrust in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Mit 2 EL Kikkoman Sojasauce und 1 TL Honig glasieren. Knoblauch hinzugeben.

Schritt 4

Koriander waschen, trocknen und abzupfen. Limette abreiben und auspressen. Chilischoten waschen, halbieren und klein schneiden. In einer Schüssel Apfelsaft, Limettenabrieb und -saft, 1 TL Honig, 2 EL Kikkoman Sojasauce und Chili abschmecken.

Schritt 5

Reisnudeln auf die Bowls aufteilen. Mit Salat, Gemüse, Erdnüssen und Hähnchenwürfeln anrichten. Das Dressing über den Salat geben. Mit Koriander garnieren.