

Salade van Mekong Rijst Mix



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1 kg Ardo Mekong Rijst Mix
2,5 koffielepel Ardo bieslook
2,5 koffielepel Ardo basilicum
375 g kipfilet
250 g gepelde roze garnalen
5 dl zonnebloemolie
2,5 dl water
2,5 eetlepels scherpe mosterd van
Dijon
3 eidooiers
Zout en peper
Groene sla als versiering

Bereidingswijze

1. De Mekong Rijst Mix ontdooien.
2. De kipfilets bakken.
3. De mayonaise bereiden door het zout, de peper, de eidooier en de mosterd van Dijon te mengen, de zonnebloemolie al kloppend toevoegen en de saus aanlengen met water.
4. Bieslook en basilicum toevoegen.
5. Proeven en op smaak brengen met kruiden.
6. De rijst met de saus mengen.
7. De rijst in bekertjes doen en versieren met groene sla.
8. De garnalen en fijne sneetjes kipfilet toevoegen.
9. Bestrooien met bieslook en basilicum.

Allergenen

Egg

Mustard

Crustaceans

