

Sprød laotisk rissalat fra ovnen

Samlet tid **45 min.** 10 min. Arbejdstid 35 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.463,0 kJ / 829 kcal

Fedt: **50 g** Protein: **25,2 g**
Kulhydrater: **62,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

- 250 g** kogte sushiris, kort- eller mellemlange ris (daggamle ris fungerer godt)
- 0,5 tsk.** rød thai-currypasta
- 2 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 3 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Til dressingen:

- 0,5** lille rød chili
- 1** fed hvidløg
- 1** lille lime, skal og saft
- 2 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
- 0,5 tsk.** brun farin
- 50 ml** passionsfrugtsaft (alternativt: appelsinsaft)
- 4 nip** sort peber, friskkværnet
- 100 g** babyspinat
- 2** miniagurker
- 2** gulerødder
- 0,5 bundt** persille, koriander og/eller mynte

Til den veganske røræg:

- 1 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)
- 0,5** rødløg
- 1** lille fed hvidløg
- 100 g** fast eller mellemfast tofu
- 2 tsk.** [Kikkoman Naturligt](#)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

250 g kogte sushiris, kort- eller mellemlange ris (daggamle ris fungerer godt) - **0,5 tsk.** rød thai-currypasta - **2 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) **3 tsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Varm ovnen op til 200 °C, og beklæd en lille bageplade med bagepapir. Bland risene med currypasta, Kikkoman sesamolie og Kikkoman sojasauce, fordel dem jævnt på bagepladen, og bag dem i den forvarmede ovn i 20–30 min., til de er sprøde og let gyldne. Vend dem én gang undervejs.

Step 2

0,5 lille rød chili - **1** fed hvidløg - **1** lille lime, skal og saft - **2 spsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **3 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **0,5 tsk.** brun farin - **50 ml** passionsfrugtsaft (alternativt: appelsinsaft) - **4 nip** sort peber, friskkværnet

Hak chili og hvidløg fint, og rør det sammen med limeskal og -saft, Kikkoman sesamolie, Kikkoman sojasauce, sukker og passionsfrugtsaft. Krydr med peber.

Step 3

100 g babyspinat - **2** miniagurker - **2** gulerødder - **0,5 bundt** persille, koriander og/eller mynte
Skyl spinaten, og slyng den tør. Skær agurker og gulerødder på langs i tynde strimler. Hak krydderurterne, og vend alle salatingredienserne sammen med dressingen.

Step 4

1 tsk. [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **0,5** rødløg - **1** lille fed hvidløg - **100 g** fast eller mellemfast tofu -

0,5 tsk.

Brygget Sojasauce

gurkemeje, stødt

Valgfrit: kala namak

30 g

wasabiærter, hakkede

1

lille usprøjtet lime, skåret
i både

Nogle få mynteblade

2 tsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5**

tsk. gurkemeje, stødt - Valgfrit: kala namak

Varm Kikkoman sesamolie op på en lille pande. Hak
løg og hvidløg fint, kom dem på panden, og steg, til
de bløder op. Smuldr tofuen i, rør godt, og krydr
med Kikkoman sojasauce, gurkemeje og evt. kala
namak. Steg, til tofuen er gennemvarmet, og alt er
godt blandet.

Step 5

30 g wasabiærter, hakkede - **1** lille usprøjtet lime,
skåret i både - Nogle få mynteblade

Anret salaten på tallerkener: start med
ingredienserne fra trin 3, tilsæt de sprøde ris, top
med de veganske røræg, wasabi-ærter, limebåde
og mynte og server.