



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Lun salat med kylling, ris, spinat og goma-dressing

Det skal du bruge

300 g hakket kylling
150 g coleslaw-blanding
1 pose kogte ris
½ stk lime
½ fed hvidløg
2 spsk tahin
1 pose sojasauce
75 g babyspinat
2 stk tomater
½ stk rødløg
½ pose hakkede peanuts

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Varm en gryde op med lidt olie. Steg kylling og coleslaw-blanding i et par min. til kødet skifter farve. Kom ris og ½ dl vand i, læg låg på og kog i 2-3 min. Tag låget af, rør godt rundt og sluk for varmen. Krydr med lidt salt og peber.
2. **Goma-dressing:** Riv limeskal fint i en skål og pres saften over. Pil hvidløg og pres det ned i skålen. Tilsæt tahin, soja, ½ spsk sukker og 1 spsk vand. Rør det godt sammen med et lille piskeris.
3. **Grønt:** Skyl babyspinaten. Pil rødløg, halver og skær i skiver. Skær tomat i tern.
4. Vend grøntsagerne i risene/kødet. Kom det i skåle og top med goma-dressing. Drys nødderne over og servér.