

CRISPY KIPSALADE

4 personen | 30 minuten



Ingrediënten

- 200 g **Dragon Pandan rijst**
- 350 g kippendijfilets
- zout
- 1-2 el zonnebloemolie
- 1 rijpe mango
- 4-5 snackkomkommers
- 1 rode chilipeper
- 1 rode ui, middelgroot
- 50 g pinda's, gezouten
- blaadjes van 3 takjes munt
- blaadjes van 2 takjes Thaise basilicum
- blaadjes van 3 takjes koriander
- 1 limoen

Thaise dressing

- 3 el *Three Crabs Brand vissaus*
- 2 tl palmsuiker
- rasp en sap van ½ limoen
- 1 teentje knoflook
- stukje gemberwortel (à 1 cm)



**DRAGON
PANDAN RIJST**

Bereiding

- 1** Kook de **Dragon Pandan rijst** volgens de instructies op de verpakking.
- 2** Dep de kippendijfilets droog met keukenpapier en bestrooi ze royaal met zout. Zet 10 minuten apart.
- 3** Meng voor de dressing de vissaus met de palmsuiker en de limoenrasp en het -sap. Pel de knoflook en pers hem boven de dressing. Schil de gember, hak hem fijn en roer hem door de dressing.
- 4** Verhit de zonnebloemolie in een koeken- of wokpan op hoog vuur. Bak de kippendijfilets in 8-10 minuten rondom goudbruin. Laat de kipfilets iets afkoelen en snijd ze vervolgens in plakjes.
- 5** Schil ondertussen de mango, snijd het vruchtvlees van de pit en vervolgens in mooie plakjes. Doe ze in een mengkom. Snijd de komkommers in de lengte in dunne plakjes. Doe ze ook in de kom.
- 6** Verwijder eventueel de zaadjes en zaadlijsten uit de chilipeper en snijd hem in dunne ringetjes. Pel de ui, halveer hem en snijd hem in dunne halve ringen. Doe de chilipeper en ui in de kom en schep om met de Thaise dressing.
- 7** Doe de rijst en kip bij de salade in de kom. Hak de pinda's en munt-, basilicum- en korianderblaadjes grof en snijd de limoen in partjes. Verdeel de salade over een mooie serveerschaal of vier borden. Garneer de kipsalade met pinda's en verse kruiden en geef de partjes limoen erbij.

TIP

Kun je geen Thaise basilicum vinden? Neem dan 'gewone' basilicum; die smaakt wel iets anders maar is in dit recept ook heel lekker. Wrijf de blaadjes voordat je ze gebruikt voorzichtig tussen je handpalmen, dan geven ze nog meer geur en smaak af.