

Lao krispig ugnsrissallad

Total tid **45 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
3.463,0 kJ / 829 kcal

Fett: **50 g** Protein: **25,2 g**
Kolhydrater: **62,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g kokt sushiris, kort- eller mellankornigt (dagsgammalt fungerar bra)
0,5 tsk röd thailändsk currypasta
2 tsk Kikkoman rostad sesamolja
3 tsk Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Till dressingen:

0,5 liten röd chili
1 vitlöksklyfta
1 liten lime, skal och juice
2 tsk Kikkoman rostad sesamolja
3 msk Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,5 tsk farinsocker
50 ml passion fruit juice (alternativt: orange juice)
4 nypa svartpeppar, nymalen
100 g babyspenat
2 minigurkor
2 morötter
0,5 knippe persilja, koriander och/eller mynta

For the vegan scrambled eggs:

1 tsk Kikkoman rostad sesamolja
0,5 rödlök
1 liten vitlöksklyfta
100 g fast eller medelfast tofu

FÖRBEREDELSE

Steg 1

250 g kokt sushiris, kort- eller mellankornigt (dagsgammalt fungerar bra) - **0,5 tsk** röd thailändsk currypasta - **2 tsk** Kikkoman rostad sesamolja **3 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Värm ugnen till 200 °C och klä en liten bakplåt med bakplåtspapper. Blanda riset med currypastan, Kikkoman sesamolja och Kikkoman sojasås, bred ut det jämnt över den förberedda plåten och grädda i den förvärmda ugnen i 20–30 minuter tills det är krispigt och lätt brynt, vänd en gång halvvägs.

Steg 2

0,5 liten röd chili - **1** vitlöksklyfta - **1** liten lime, skal och juice - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **3 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,5 tsk** farinsocker - **50 ml** passionsfruktsjuice (alternativt: apelsinjuice) - **4 nypa** svartpeppar, nymalen
Finhacka chilin och vitlöken och rör sedan ihop med limeskal och juice, Kikkoman sesamolja, Kikkoman sojasås, socker och passionsfruktsjuice. Krydda med peppar.

Steg 3

100 g babyspenat - **2** minigurkor - **2** morötter - **0,5 knippe** persilja, koriander och/eller mynta
Tvätta och rulla spenaten torr. Skiva gurkorna och morötterna på längden i tunna strimlor. Hacka örterna och blanda sedan alla salladsingredienser med dressing.

Steg 4

1 tsk Kikkoman rostad sesamolja - **0,5** rödlök - **1** liten vitlöksklyfta - **100 g** fast eller medelfast tofu -

2 ts Kikkoman naturligt bryggd sojasås
0,5 ts gurkmeja, malen
Valfritt: kala namak
30 g hackade wasabiärtor
1 liten ovaxad lime, skuren i klyftor
Några myntablader

2 ts Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **0,5 ts** gurkmeja, malen - Valfritt: kala namak
Värm Kikkoman sesamolja i en liten stekpanna. Hacka löken och vitlöken fint, lägg i pannen och stek tills de mjuknat. Smula i tofun, rör om väl och krydda sedan med Kikkoman sojasås, gurkmeja och, om du använder, kala namak. Stek tills tofun är genomvärmad och allt är väl blandat.

Steg 5

30 g wasabiärtor, hackade - **1** liten ovaxad lime, skuren i klyftor - Några myntablader
Arrangera salladen på tallrikar: börja med ingredienserna från steg 3, tillsätt det krispiga riset, toppa med vegansk ägggröra, wasabiärtor, limeklyftor och mynta. Servera.