

Reissalat mit Mango, Ananas und frischem Koriander

40–50 Min

Zubereitung

1. Wasser, Kokosmilch und Sesamöl in einen Topf geben und den Reis darin kochen. Abkühlen lassen.
2. Karotten schälen und grob reiben, Jungzwiebeln fein schneiden, beides unter den Reis mischen. Ananas und Mango in kleine Würfel schneiden und unterheben. Korianderblätter und Petersilie dazugeben.
3. Ein Dressing aus den angegebenen Zutaten anrühren und den Reissalat damit marinieren. Gericht nach Belieben salzen und genießen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

300 g	Langkornreis
400 ml	Wasser
200 ml	Kokosmilch
4 EL	Sesamöl
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Jungzwiebeln
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Ananas
2 EL	Korianderblätter gehackt
2 EL	Frische Petersilie gehackt

Für das Dressing

80 ml	Orangensaft
4 EL	Sesamöl
2 EL	Agavendicksaft
2 EL	Sojasauce
2 EL	Mango-Kräuter fruchtig