

Vietnam Limonotlu Tavuk Pirinç Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~335 kcal

Vietnam usulü limonotlu tavuk pirinç salatası didilmiş tavuk, soğuk pirinç, salatalık ve lime sosunu ferah bir öğle kasesinde toplar.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış tavuk
- 2 su bardağı Pişmiş pirinç
- 2 adet Salatalık
- 1 sap Limonotu
- 2 yemek kaşığı Lime suyu
- 1 yemek kaşığı Balık sosu
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı

Yapılış

1. Pişmiş pirinci çatala havalandırıp geniş kaseye alın.
2. Haşlanmış tavuğu didikleyin, salatalıkları yarım ay doğrayın.
3. Limonotu, lime suyu ve balık sosunu karıştırarak sos hazırlayın.
4. Tavuk, pirinç ve salatalığı sosla harmanlayın.
5. Yer fıstığı serpip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğuk pirinci çatala açmak sosun topaklanmadan dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yer fıstığı ve taze nane ile soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı