

# Recept: Rijstslaatje met Pittige Kippenblokjes



Aantal personen:  
4 personen



Tijd:  
20 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Makkelijk

## Ingrediënten:

Voor 13 personen

Gebakken rijst 320 g van General Tso kip recept

Pittige kippenblokjes 400 g van General Tso kip recept

### Voor de dressing

Sojasaus 4 el

Rijstazijn 2 el

Honing of ahornsiroop 2 el

Sesamolie 2 tl

Mayonaise of yoghurt 2 el

Geraspte gember 1 tl

Look 1 teentje fijngenhakt

Sriracha 1 tl naar smaak

Neutrale olie 4 el zonnebloem of arachide

Peper Naar smaak

### Voor het slaatje

<input type="checkbox"/> chinese kool	½	fijngesneden	
<input type="checkbox"/> cashewnoot	100 g	geroosterd	
<input type="checkbox"/> broccoli	½	geblancheerd	
<input type="checkbox"/> kroepoek	handvol	verkrumeld	
<input type="checkbox"/> lente ui	2 el	fijngesnipperd	
<input type="checkbox"/> gefrituurde ui	1 el		

## Bereidingswijze

### Dressing Voorbereiden

- Doe alle ingrediënten in een blender en mix
- Verdeel over potjes en sluit de deksels goed

### Rijstslaatje Samenstellen

- Gebruik de gebakken rijst en kippenblokjes uit het General Tso kip recept.
- Laat de rijst en kip op kamertemperatuur afkoelen als ze nog warm zijn.

### Afmaken en Serveren

- Schep wat fijngesneden Chinese kool in de borden of bakjes
- Blancheer wat broccoli, spoel en laat afkoelen
- Schep er de rijst op
- Verdeel er kippenblokjes over
- Leg wat broccoli langs de kanten
- Strooi lenteui, gebakken uitjes en verkrumelde kroepoek over de salade ter versiering
- Serveer op kamertemperatuur of licht gekoeld.