

Chicken-Curry Reissalat

Zutaten für 4 Personen

Sauce

| | | | |
|-----|----|--------------------|---------------------------------|
| 1-2 | TL | Currypulver Ceylon | |
| 2 | EL | Mango-Chutney | |
| ½ | TL | Salz | |
| 1 | TL | Gewürzmischung | |
| 2 | EL | Kressi Essig | |
| 2 | EL | Ananassaft (Dose) | |
| 4 | EL | Sonnenblumenöl | |
| | | Pfeffer a.d.M. | Alle Zutaten mit gut verrühren. |

Reis

| | | | |
|-----|---|----------|--|
| 1 | L | Bouillon | Aufkochen. |
| 150 | g | Reis | Reis in der Bouillon ca. 20 Minuten weich kochen, kalt abspülen. |

Chicken

| | | | |
|-----|----|-------------|--|
| 200 | g | Pouletbrust | In kleine Würfel schneiden. |
| 1 | EL | Bratbutter | Pouletwürfel in der Bratbutter gut anbraten. |

Salat fertigstellen

| | | | |
|--------|----------|----------------------------|---|
| 4 | Scheiben | Ananas (Dose) | In kleine Stücke schneiden. Sauce, Reis, Chicken und Ananas mischen und zuge- deckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. |
| einige | | Rote Kirschen aus dem Glas | Salat dekorieren. |

Fruchtiger

| | | | |
|---|----|----------------------|--|
| 2 | EL | Rosinen, eingeweicht | |
| 1 | | Banane | Schälen und in Scheibchen schneiden. Beides zum Salat geben. |

