



Larb gai gekruide kipsalade

Pittige Thaise kipsalade met verse kruiden, limoen en lente-ajuin. Eiwitrijk, licht en boordevol frisse smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 500 gr kipgehakt
- 2 lente-ajuintjes in ringen
- 1 sjalot, fijngesneden
- 3 el vissaus
- 3 el limoensap
- 1 kl chilivlokken
- 1 handvol verse muntblaadjes
- 1 handvol verse koriander

2 el gemalen geroosterde rijst (optioneel)

blaadjes ijsbergsla om te serveren

Bereidingswijze

1. Verhit een droge pan en bak het kipgehakt rul met een scheutje water, ongeveer 6 minuten, tot het gaar en kruimelig is.
2. Haal van het vuur en laat een paar minuten afkoelen.
3. Meng de vissaus, het limoensap en de chilivlokken tot een dressing.
4. Roer de dressing door het lauwe gehakt.
5. Meng er de sjalot, lente-ajuin, munt en koriander onder.
6. Bestrooi met de gemalen geroosterde rijst voor een nootachtige toets.
7. Serveer in slablaadjes als frisse hap of licht hoofdgerecht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)