



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'	10'	4	Voorgerecht

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

blaadjes ijsbergsla, om te serveren

Bereidingswijze

1. Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het kipgehakt toe met een scheutje water en bak het al roerend rul, ongeveer 6 minuten, tot het gaar en kruimelig is.
2. Haal de pan van het vuur en laat het gehakt een paar minuten afkoelen tot het lauwwarm is.
3. Meng ondertussen de vissaus, het limoensap en de chilivlokken tot een gladde dressing.
4. Roer de dressing door het lauwwarme gehakt zodat alle smaken goed worden opgenomen.
5. Voeg de sjalot, de lente-ajuin, de munt en de koriander toe en meng alles voorzichtig onder het gehakt.
6. Bestrooi met de gemalen geroosterde rijst voor een nootachtige toets en een lichte binding.
7. Schep de larb gai in de ijsbergsla-blaadjes en serveer meteen.

Tip

Rooster de rijst zelf door ongekookte kleefrijst in een droge pan op middelhoog vuur goudbruin te roosteren en daarna fijn te malen in een vijzel of blender. Zo haal je het meeste aroma uit het rijstpoeder.

Lekker met

Gestoomde kleefrijst of extra slablaadjes als wrap.

Dranktip

Een frisse Thaise ijsthee of een licht pilsner past uitstekend bij de pittige en zure smaken van dit gerecht.