



FANO

Rijstsaladetaartje

met kipkerrie en cashewnoten

Rijstsaladetaartje

met kipkerrie en cashewnoten



Ingrediënten voor 10 personen

400 gram gemengde wilde rijst
50 ml sojasaus
1 el sambal oelek
80 ml olijfolie
800 gram Fano Kip-kerrie aardappelsalade Grof
100 gram cashewnoten
250 gram kruidensalade
Ronde steker ø 8cm

Bereiding

Kook de rijst 20 minuten in ruim kokend water met zout. Giet af en laat afkoelen. Meng de afgekoelde rijst met de sojasaus, de sambal en de olie. Hak de cashewnoten grof.

Leg de steker op een bord. Doe een laag rijst onder in de steker en schep hierop een laag Kip-kerrie aardappelsalade. Trek de steker er voorzichtig af en bestrooi het geheel met wat gehakte cashewnoten. Maak het rijstsaladetaartje af met een bolletje kruidensalade.

Benodigdheden	Hoeveelheid	Kostprijs
Gemengde wilde rijst	400 gram	€ 1,54
Sojasaus	50 ml	€ 0,18
Sambal oelek	20 gram	€ 0,08
Cashewnoten	100 gram	€ 1,31
Kruidensalade	250 gram	€ 2,44
Fano Kip-kerriesalade Grof	800 gram	€ 4,00
Totaalprijs per 10 personen:		€ 9,55

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

