

Rizssaláta

Kategória: könnyű

Elkészítési idő: 15 perc (30 perc, ha rizs is kell főzni)

Hozzávalók 2 személyre

250 g főtt rizs

100 g surimi

50 g uborka

50 g gépsonka

6 ek majonéz

1 db paradicsom

petrezselyem

bors

1. A megpucolt uborkát vágd apró kockákra.
2. A surimit és a gépsonkát is kockázd fel, érdemes egyforma nagyságúra vágni minden hozzávalót.
3. Ehhez a salátához a félbevágott paradicsom magházát egy kanállal eltávolítottam. Majd a paradicsomot is apróra vágtam a többi alapanyaghoz hasonlóan.
4. Tedd egy keverőtálba a hideg főtt rizst, majd add hozzá az apróra vágott paradicsomot, surimit, sonkát és az uborkát.
5. Ezt követően szedj hozzá 6 ek majonézt és adj hozzá petrezselymet ízlés szerint.
6. A saláta fűszerezhető őrölt borssal, azonban én sót nem használtam. Érdemes közvetlenül fogyasztás előtt sózni az ételt. Ugyanis a zöldségek a sótól levet engednek, és veszíthetnek roppanóságukból. Ezt követően keverd be a salátát és tálalásig tartsd a hűtőben.