



GEFLÜGEL-REISSALAT

Zutaten:

- 150 g gebratene Poulardenbrust - in kleine Würfel geschnitten
- 1 Mango - geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- 200 g gekochter Reis
- 100 ml Riemerschmid Frucht-Sirup Granatapfel
- 3 EL Maiskeimöl
- 5 EL Zitronensaft
- Curry, Salz, Pfeffer, ein Spritzer Worcestersauce
- ½ Bund Koriander - in feine Streifen geschnitten

Zubereitung:

Eine Vinaigrette rühren aus Granatapfelsirup, Zitronensaft, Öl und den Gewürzen. Den gekochten kalten Reis mit Mango, Apfel, Koriander, Poulardenbrust und dem Dressing vermischen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Deko:
Mangospalten