

## Asiatischer Geflügelsalat

Zubereitungszeit **45 Minuten**

Kalorien pro Portion **2356**



### Zutaten für 4 Personen

150 g Basmatireis  
400 g Hähnchenbrustfilets  
1 Knoblauchzehe  
1 Prise Zucker  
1 Prise Pfeffer  
2 Pflanzenöl  
200 g Erbsen  
4 Lauchzwiebeln  
1 Mango  
2 rote Paprikaschoten  
100 g Salat-Mayonnaise  
60 g Cashewnüsse

1. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
2. Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit Sojasauce vermischen und mit Zucker und Pfeffer würzen.
3. 3 EL der Sojasaucenmischung mit der Hähnchenbrust vermischen und in erhitztem Öl anbraten.
4. Erbsen in kochendem Wasser garen und abtropfen lassen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
5. Mango schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden.
6. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und mit der Mango in Würfel schneiden.
7. Mayonnaise mit restlicher Sojasauce verrühren, mit den Salatzutaten vermischen und mit Pfeffer und Currypulver abschmecken.
8. Cashewnüsse grob hacken, überstreuen und servieren. Garen Sie den Reis in einer Mischung aus Wasser und Kikkoman Sojasauce. So erhält dieser während des Garprozesses eine aromatische Note und ansprechende Farbe.

**Tipp:** Die Cashewnüsse schmecken besonders aromatisch, wenn Sie diese in einer Pfanne goldbraun rösten und während des Röstprozesses mit Kikkoman Sojasauce und etwas Honig beträufeln.

Guten Appetit!