

Buddha bowl med falafler og asiatisk agurkesalat

Tilberedningstid
45 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 4dl ris
- 4 spsk. riseddike
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. salt
- Falafler (*opskrift kan findes på hjemmesiden*)
- ½ spidskål
- 1 dåse kikærter
- 2 dl sojabønner
- 1 avokado

Asiatisk agurkesalat

- 1 agurk
- 3 spsk. riseddike
- 1 spsk. sesam olie
- 1 spsk. soja
- 1 spsk. brun sukker
- 2 tsk. chiliflager
- 1 tsk. sesam

Goma sauce

- 4 spsk tahin
- 2 spsk soja
- 2 spsk riseddike
- 1 spsk. sesamolie
- 1 spsk sesam
- 1 tsk. salt

Fremgangsmåde

Bland riseddike, sukker og salt i en lille gryde og kog det op under låg til sukker og salt er opløst
Kog ris og bland herefter eddikeblandingen i risene.

Asiatisk agurkesalat

Skær en agurk over på langs og skrap kerner ud med en ske.

Skær agurker i små buer.

Samel resterende ingredienser til agurkesalaten i en skål: brun farin, riseddike, sesamolie, soja og chiliflager.

Vend til sidst agurker i blandingen og kom den på køl til de skal bruges eller minimum 30 min.

Goma sauce

Rør alle ingredienserne sammen til Goma saucen: tahin, soja, riseddike, sesamolie, sesamfrø og salt.

Hvis du ønsker en mere flydende sauce kan du komme lidt vand eller smagsløs olie i.

Steg kikærter på en pande med salt og peber til de bliver crispy.

Skær spidskål på et mandolinjern og skær avokado i skiver.

Saml salaten med ris i bunden, spidskål, sojabønner, kikærter, agurkesalat, avokado og falafler.

Server med Goma dressing og sesamfrø.

