



ingrediënten (voor 4 personen)

- 200 gram rijst
- zout en peper
- 4 bos uitjes
- 8 crab sticks
- 2 limoen
- 1 theelepel sambal oelek
- kerriepoeder
- 1 dl santen (kokosmelk)
- 4 eetlepels fijngehakte koriander

Bereiding.

Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijdt de bos uitjes in ringen en de krabsticks in kleine stukjes. Snijd van de limoenen 4 plakjes af en pers de rest uit. Meng de sambal met een mespunt kerriepoeder, het limoensap, de santen, 1 eetlepel koriander, peper en zout. Schep het door de rijst en laat alles afkoelen. Voeg de bosui en de krabstick bij het mengsel. Verdeel de salade over 4 borden en garneer met 1/2 eetlepel koriander en de limoen plakjes.