

Kokosreis in Erdnuss-Soße (Aus Bali) mit „Geflügelstreifen“

Für die Soße:

140g Erdnüsse
200ml Sojamilch
4EL Erdnussbutter
50ml Orangensaft

schälen und pürieren.
aufkochen und die Nüsse,
und
hinzufügen.

Für die „Geflügelstreifen“

200g Seitan*

in Streifen schneiden und in einer Pfanne
mit Öl anbraten und mit

Hefeflocken,
Chilli
Paprikapulver

und
nach belieben würzen.

200g Reis
80g Kokosflocken
2EL Zitronensaft

und
in 600ml Wasser kochen und
hinzufügen.

Den Reis mit Soße übergießen und mit den „Geflügelstreifen“ servieren!

Ergibt: 3 Portionen

Zubereitungszeit: mind. 1 Stunde

*Siehe Grundrezepte