

# Reissalat Samurai



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 125 g Reis (ungekocht)</li><li>• 125 g Mayonnaise</li><li>• 1 EL Sojasoße</li><li>• 1 EL Zucker</li><li>• 1 Zwiebel</li><li>• Salz</li><li>• 2 Paprikaschoten</li><li>• 125 g gekochter Schinken</li><li>• 1 Dose Mandarinen</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Reis kochen und auskühlen lassen. Zwiebel fein hacken. Mayonnaise mit Sojasoße, Zucker, fein gehackter Zwiebel und Salz abschmecken.</li><li>2. Paprikaschoten entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Gekochten Schinken in Streifen schneiden. Saft von Mandarinen abgießen.</li><li>3. Reis, Paprika, Schinken und Mandarinen vorsichtig unter Mayonnaise heben. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.</li></ol>
Rezept von Waltraud Baustian	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied