



## Salat of Smiles *Riceberrysalat mit süßer Limetten-Chilisauce*

### **Für den Salat:**

100 g	Riceberry
30 g	Kokosraspeln
10 g	Kokoschips
1 kleiner	Romanasalat
eine halbe	unreife Mango
eine kleine	rote Zwiebel
6	Kirschtomaten
1	Karotte
40 g	Gurke
1 Stiel	Koriander
2 Stiele	Minzblätter
40 g	Cashewkerne

### **Für Die Sauce:**

4 EL	Süße Chilisauce
1½ EL	Limettensaft
eine Prise	Salz

### **Garnieren mit**

1	Chilischote
1 Stiel	Koriander

Für 2 Personen

Reis nach Packungsanleitung kochen und auskühlen lassen.

Kokosraspeln und Kokoschips in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. (Getrennt rösten, weil Größenunterschied).

Romanasalat waschen, fein schneiden. Mango schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben von Stein schneiden, würfeln. Rote Zwiebeln abziehen, würfeln. Kirschtomaten waschen, halbieren. Karotte schälen, waschen, vierteln. Gurke, waschen, vierteln. Koriander und Minze, waschen, entstielen, klein schneiden.

Für die Süße Chilisauce, Limettensaft und Salz mischen

Alle vorbereiteten Zutaten mit Kokoschips in einer Schüssel mischen, Chilischote und Koriander nach Belieben garnieren!