

Vegetarische salade met mango

Ingrediënten

Voor 2 personen

- 200 gram witte rijst
- 100 gram belegde Goudse kaas
- 100 gram peultjes
- 3 lente-uitjes
- 1 mango
- 150 ml Griekse yoghurt
- 1 à 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel citroensap
- 2 theelepels kerriepoeder
- Peper en zout

Bereidingswijze

1. Maak een sausje van de yoghurt, mayonaise en citroensap. Voeg naar smaak kerriepoeder, peper en zout toe;
2. Snijd de uiteinden van de peultjes af;
3. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Kook de laatste 3 minuten de peultjes mee;
4. Spoel de rijst en de peultjes af met koud water en laat ze uitlekken;
5. Snijd de kaas in blokjes;
6. Snijd de lente-uitjes in smalle ringetjes;
7. Schil de mango en snijd deze in blokjes;
8. Meng alle ingrediënten met het sausje en laat de salade even intrekken in de koelkast.