



Risonisallad med asiatiska smaker

Kock: **Monika Österheim** Tid: **90 min** Portioner: **6**

Idag slår jag ett slag för den otrendiga pastan risoni i en smakexplosion av asiatiska smaker. Lika god varm, ljummen som kall. Även perfekt på buffé eller att ta med på picknick.

Risoni är den lilla pastan som ser ut som ris. Pastan blev populär och trendig för en tio år sedan och fanns med på många sommarbufféer. Trender faller i glömska för en massa nytt och roligt som pockar på uppmärksamhet.

Nu trendar jag i alla fall till risoni igen och hurrar för dess perfekta egenskaper i en sallad. Här är skälen:

- smakar mycket gott - varm som kall - håller ihop en rätt/sallad med massor av godsaker - man kan blanda vad som helst - klibbar inte - man kan göra till många eller stora mängder till buffé och den håller sig fräsch - lätt och snabbt - passar de flesta - billigt

Ja, nu när jag påminner er så kommer ni ihåg hur bra det var, eller hur?

Mitt bästa tips för maxad smak är att slå en vinägrett över risonin medan den är varm. Den drar sedan i sig smakerna och blir så god.

Här har jag gjort en risonisallad med asiatiska smaker men som du snabbt räknar ut kan man blanda vilka favoritsmaker som helst :) Receptet har många steg men det är enkelt.

Risonin, kycklingen och såsen kan förberedas dagen före servering.
Om det är grillkväll kan man såklart grilla kycklingen separat och servera pastasalladen bredvid. Hinner man inte marinera kycklingen är det bara att krydda och grilla. Broccolin kan också hamna på grillen om man vill och serveras separat eller blandas med pastan när den svalnat lite.
Skippa kycklingen och servera salladen vegetarisk.
90 min + marineringsstid!

INGREDIENSER

600 g kyckling
500 g pasta risoni
2 st broccolistånd (3 om de är små)
1 liter blandade gröna blad, t ex ruccola och spenat
2 st röda chilifrukt

Kall sås med sriracha och lime (eller citron som i originalreceptet)

1.5 dl majonnäs
2.5 dl yoghurt, tjock typ turkisk
2 tsk sriracha (el mer om du älskar hetta)
2 st vitlöksklyftor
2 msk limesaft, nypressad
2 nypor salt

Risonivinägrett

2 msk god vitvinsvinäger (ej balsam)
0.5 dl neutral olja
1 nypa salt

Kycklingmarinad

0.5 dl färskpressad citronsaft (1 citron)
2 msk finriven färsk ingefära
1.5 tsk gochugaru, koreanskt chilipulver (eller paprikapulver + lite cayennepeppar)
0.5 tsk vitlökspulver
0.5 tsk lökpulver
0.5 msk socker
2 msk flingsalt
0.5 dl olja

Till servering

1 st lime i små klyftor
2 dl salta jordnötter, hackade
2 knippe koriander (krukor)



GÖR SÅ HÄR

- 1** Marinera kycklingen, gärna dagen före (annars några timmar).
- 2** Koka risonin enligt instruktionerna på förpackningen. Medan den kokar vispar du ihop vinäger och olja.
- 3** Låt risonin rinna av i ett durkslag och slå upp den i en stor skål. Slå vinägretten över medan pastan är varm. Blanda med något mjukt redskap i silikon så att inte pastan skadas. Smaka av med några droppar sesamolja, lite limesaft och salt.
Om salladen ska serveras nästa dag, låt pastan svalna och förvara den i kylan.
- 4** Gör sås enligt detta recept, gärna dagen före.
- 5** Stek eller grilla kycklingen. Låt vila och svalna en stund. Förvara kycklingen i kylan om du gör den dagen före.
- 6** Förbered broccolin (samma dag salladen ska serveras). Skölj och dela den i mindre buketter.
- 7** Skölj spenat och rucola. Slunga bladen torra. Blanda dem i en skål och pressa lite limesaft över samt ett par droppar sesamolja. Blanda.
- 8** Sota broccolibuketterna i omgångar. De ska ha tuggmotstånd kvar så det tar bara minuter. Häll några droppar olja i en het stekpanna. Lägg i buketterna och pudra med vitlökpulver och salt. Låt buketterna få rejält med färg på lite över medelvärme utan att bränna dem.
Rör inte runt utan låt ligga tills de får fin mörk färg (ser nästan bränt ut) och vänd dem sedan.
- 9** Låt pastan, kycklingen och såsen bli rumstempererade om de stått över natten. Skiva kycklingen tunt. Skiva eller hacka chilifrukterna (ta eventuellt bort frön och väggar för mindre hetta). Blanda med pastan. Vänd ner kycklingskivor, sotade broccolibuketter och de gröna bladen.
- 10** Hacka koriander och jordnötter och servera dem i en skål bredvid. Skär limen i klyftor och lägg på ett fat. Även den kalla såsen serveras bredvid i en skål. Ställ gärna fram sesamolja och sriracha för de som vill ha påfyllning. Alltså, gott så man gungar av stolen!