

Pouletsalat Sesam



Zutaten:

- 300 - 400g kaltes gekochtes Pouletfleisch in kleine Stücke schneiden
- 1 Bund Stangensellerie rüsten, waschen, Stengel schräg in 2cm lange Stücke schneiden
- 1/2 l Wasser
- 1/2 Teelöffel Salz aufkochen, die Selleriestücke beugeben, 2 Min. kochen, kalt abspülen
- alle Zutaten mischen

Sauce:

- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Teelöffel Senf
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Kressi Rosso
- 3 Esslöffel Dorina Öl
- alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem Salat mischen und etwa 1/2 Std. zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

2 EL Sesamkörner, leicht geröstet, vor dem Servieren über den Salat streuen.

11. September 2007

Patrick Freiburghaus