

Grillade Reissalat von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

500 g Wildreis	
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	
2.5 Stück Pepperoni	in verschiedenen Farben, klein gewürfelt
1.0 dl Essig	
1.0 dl Öl	
1.0 g Salz	
1.0 g Pfeffer	
1.0 Stück Zwiebeln	in kleine Würfel schneiden

Bouillon aufkochen. Reis zugeben, offen 18-20 Minuten kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Reis abkühlen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Reis, Gemüse, Zwiebeln sorgfältig mit der Sauce mischen.