Reissalat von klubfuerkids

Mengen für 10 Personen

Salat am besten eine Nacht ziehen lassen, mindestens jedoch eine Stunde

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell

Gewürze: Pfeffer, Salz

1.0 kg Langkornreis	in Salzwasser kochen, abschütten (oder übrigen Reis von einem Vortag nutzen) ;)
250 g Essiggurken	Cornichons in kleine Würfel schneiden (einen Schuss von dem Gurkenwasser mit in den Salat geben)
100 g Erbsen	eine mittlere Dose Erbsen, abschütten und zum abgekühlten Reis geben
200 g Mayonnaise	ein Glas oder Dosierflasche Remoulade, komplett in den Reissalat geben (leere Flasche oder Glas kann nochmal ein bisschen mit Milch ausgespühlt werden, so bekommt der Salat etwas mehr Flüssigkeit)
5 cl Milch	nur zum Ausspülen der Mayo- oder Remouladenflasche
1.5 Stück Zwiebeln	1-2 Zwiebeln würfeln und in den Salat geben
4.0 Stück Eier	hart kochen (10 Minuten), schälen, klein schneiden und unter den Salat mischen
* 25 g Petersilie, frische	Blätter abzupfen und hacken, zum Salat geben
50 g Schnittlauch	klein schneiden und zum Salat geben

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*