Salade de riz aux légumes et cacahuètes

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 400 g Riz basmati
- 3 Carottes
- 1/2 Chou rouge
- 1 Poivron rouge
- 80 g Cacahuètes salées
- 1 Oignon rouge
- 1 c. à s. Jus de citron
- 1 c. à s. Sauce soja salée
- 3 c. à s. Huile d'olive
- 1 c. à c. Miel
- 6 brins Persil frais
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Cuire le riz dans une grande casserole d'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet. Égoutter et laisser refroidir.

Etape 2

Râper les carottes, émincer finement le chou rouge puis rincer et couper le poivron en fines lamelles.

Etape 3

Peler et émincer l'oignon rouge, rincer et ciseler le persil, puis hacher grossièrement les cacahuètes.

Etape 4

Ajouter le riz froid avec les légumes, l'oignon et les cacahuètes dans un grand saladier.

Etape 5

Mélanger l'huile d'olive, la sauce soja, le jus de citron, le miel, le sel et le poivre dans un bol. Verser la sauce dans le saladier et mélanger.

Etape 6

Servir la salade dans des bols, décorer de persil et déguster.