

4. Poulet auf Gurke mit Reisfladen

2	Pouletplätzli
5 dl	Bouillon
½	Gurke
einige	Reisfladen oder breite Reismudeln

Sauce

2 TL	scharfer Senf
...	Salz, Zucker
...	weisser Pfeffer
4 EL	helle Sojasauce
3 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Sesamöl

Die Bouillon zum Kochen bringen und die Pouletplätzli in die Pfanne legen. 5 Minuten kochen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und das Huhn noch eine Viertelstunde ziehen lassen. Die Plätzli aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Etwa 1½ Liter Wasser zum Kochen bringen und die Reisfladen 5 Minuten kochen. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Sauce vorbereiten: Alle Zutaten in einem Schüsselchen mischen und beiseite stellen.

Die Reisfladen 2x falten, dann in 1-2 cm breite Nudeln schneiden. Auf einer Platte auslegen.

Die Gurke diagonal in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Dekorativ auf den Reismudeln verteilen.

Die abgekühlten Plätzli quer halbieren. Die Stücke der Faser nach in dünne Streifen zerrupfen und auf die Gurken geben.

Kurz vor dem Servieren die Sauce darüberlöffeln.