

## Reisähnliches Erzeugnis aus Konjak

**Zutatenverzeichnis des gebrauchsfertigen Produktes:** Wasser, Konjakmehl (18%), Tapiokastärke & -sirup, Säureregulatoren: Calciumhydroxid & Citronensäure

**Zubereitung:** Eine Portion Konjakreis (70g) mit ca. 1l Wasser aufgießen. Eine Prise Salz hinzugeben und für 20 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Anschließend den Konjakreis in einem Sieb abschütten und kurz unter fließend warmen Wasser abspülen. Für die perfekte Konsistenz den Konjakreis zurück in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel auf der noch warmen Herdplatte für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Mit deiner Lieblingssoße, Tofu, Fleisch oder Fisch garnieren und ran an die Gabel. Wir wünschen guten Appetit!

Durchschn. Nährwerte	Pro 100g zubereitet	Pro Portion ca. 200g zubereitet	% Referenzmenge* pro Portion
<b>Energie</b>	156kJ / 38kcal	312kJ / 76kcal	4%
<b>Fett</b>	0g	0g	0%
davon gesättigte Fettsäuren	0g	0g	0%
<b>Kohlenhydrate</b>	0.6g	1.2g	0%
davon Zucker	0g	0g	0%
<b>Ballaststoffe</b>	18g	36g	
<b>Eiweiss</b>	0g	0g	< 1%
<b>Salz</b>	0g	0g	0%

\* ca. 200g zubereitet: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

Kühl & trocken aufbewahren

**Shileo GmbH**  
Metzer Str. 14  
DE-10405 Berlin  
Hergestellt in Deutschland  
[www.shileo.de](http://www.shileo.de) | [facebook](#) | [instagram](#)



0795663377261