

Insalata di riso Jasmine con agnello e basilico

Tempo totale **32 Min** 7 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'insalata:

700 g	di riso Jasmine
20 g	di olio di colza
10 g	di spicchi d'aglio, tritati
10 g	di zenzero tritato
700 g	macinato di agnello
100 ml	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
170 g	di peperone rosso tagliato alla julienne
315 g	di cetriolo senza semi e tagliato alla julienne
70 g	di carote tagliate alla julienne
50 g	di basilico thailandese

Per il condimento:

40 ml	<u>Salsa di Soia a</u> <u>Fermentazione Naturale</u> <u>Kikkoman</u>
5 g	di salsa di pesce
15 g	di aceto di riso
20 g	di miele
10 g	di salsa sriracha

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lava il riso, poi cuocilo in acqua salata (come quantità calcola il doppio del peso del riso) per 10-15 minuti. Dopo la cottura, sciacqualo sotto acqua fredda e mettilo da parte.

Passaggio 2

Riscalda l'olio in una grande padella a fuoco medio. Aggiungi l'aglio e lo zenzero tritati e soffriggi per circa 2 minuti fino a quando non emaneranno il loro odore caratteristico.

Passaggio 3

Aggiungi la carne tritata nella padella e cuoci per circa 8 minuti fino a quando non sarà ben rosolata e cotta. Condisci a piacere con la Salsa di Soia Kikkoman.

Passaggio 4

In una grande ciotola, mescola il riso cotto, l'agnello, il peperone rosso, il cetriolo, la carota e le foglie di basilico thailandese.

Passaggio 5

In una ciotola più piccola, mescola la Salsa di Soia Kikkoman, la salsa di pesce, l'aceto di riso, il miele e la sriracha. Versa il condimento sul composto di riso e mescola fino a che non sarà tutto ben amalgamato. Servi su un grande piatto da portata o su piatti individuali.