

# 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** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**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** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

**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.