

Салат из риса с острой бараниной и базиликом

Общее время 32 мин 7 мин Время подготовки 25 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для салата:

700 г	риса Жасмин
20 г	растительного масла для жарки
10 г	зубчиков чеснока, рубленого
10 г	имбиря, рубленого
700 г	фарш из баранины
100 мл	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
170 г	красного перца, нарезанного соломкой
315 г	огурца, очищенного от семян, нарезанного соломкой
70 г	моркови, нарезанной соломкой
50 г	тайского базилика

Для заправки:

40 мл	<u>соевого соуса натурального брожения Kikkoman</u>
5 г	рыбного соуса
15 г	рисового уксуса
20 г	мёда
10 г	соуса шрирача

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Промойте рис, затем отварите в подсоленной воде с удвоенным количеством воды 10-15 минут. После приготовления промойте рис под холодной водой и отложите в сторону.

Шаг 2

Разогрейте масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте чеснок и имбирь и жарьте 2 минуты до появления аромата.

Шаг 3

Добавьте в сковороду мясной фарш и жарьте около 8 минут, пока он не подрумянится и не прожарится. Приправьте по вкусу соевым соусом Kikkoman.

Шаг 4

Смешайте в большой миске готовый рис, баранину, красный перец, огурец, морковь и листья тайского базилика.

Шаг 5

1. В небольшой миске взбейте вместе соевый соус Kikkoman, рыбный соус, уксус, мёд и шрирачу для заправки. Вылейте ее на рисовую смесь и перемешайте до однородности. Подавайте на большом блюде или в отдельных тарелках.