

Jasminrissallad med kryddigt lamm och thaibasilika

Total tid **32 Min.** 7 Min. Tid för förberedelse 25 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

700 g	jasminris
20 g	rapsolja
10 g	vitlösklyftor, hackade
10 g	ingefära, hackad
700 g	lammfärs
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
170 g	röd paprika, skuren i tunna stavar
315 g	gurka, urkärnad, skuren i tunna stavar
70 g	morot, skuren i tunna stavar
50 g	thailändsk basilika

Till dressingen:

40 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
5 g	fisksås
15 g	risvinäger
20 g	honung
10 g	srirachasås

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tvätta riset och koka sedan i saltat vatten med dubbel mängd vatten i 10-15 minuter. Efter tillagning, skölj under kallt vatten och ställ åt sidan.

Steg 2

Hetta upp oljan i en stor stekpanna på medelhög värme. Tillsätt hackad vitlök och ingefära och fräs i ca 2 minuter tills det doftar.

Steg 3

Lägg i färsen i pannen och stek i ca 8 minuter tills den fått färg och är genomstekt. Smaka av med Kikkoman sojasås.

Steg 4

Blanda det kokta riset, lamm, röd paprika, gurka, morot och thaibasilikabladen i en stor skål.

Steg 5

I en liten skål, vispa ihop Kikkoman sojasås, fisksås, risvinäger, honung och sriracha för att göra dressingen. Häll över risblandningen och blanda tills det är väl blandat. Servera på ett stort fat eller enskilda tallrikar.