

Jasminrissalat med spicy lammekjøttdeig og thaibasilikum

total tid **32 min.** 7 min. tilberedningstid 25 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Salat:

700 g	jasminris
20 g	rapsolje
10 g	hvitløksfedd, hakket
10 g	ingefær, hakket
700 g	lammekjøttdeig
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
170 g	rød paprika, skåret julienne
315 g	agurk, uten frø, skåret julienne
70 g	gulrot, skåret julienne
50 g	thaibasilikum
Dressing:	
0,4 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
5 g	fiskesaus
15 g	riseddik
20 g	honning
10 g	srirachasaus

TILBEREDNING

Steg 1

Skyll risen og kok den i saltet vann, dobbelt så stor mengde vann som ris, i 10-15 minutter. Etter koking skyller du risen i kaldt vann og setter den til side.

Steg 2

Varm opp oljen i en stor stekepanne på middels varme. Tilsett hakket hvitløk og ingefær og stek i ca. 2 minutter til aromaen slippes ut.

Steg 3

Ha lammekjøttdeigen i pannen og stek i ca. 8 minutter til den brunes og er gjennomstekt. Krydre etter smak med Kikkoman Soyasaus.

Steg 4

Bland kokt ris, lammekjøttdeig, rød paprika, agurk, gulrot og thaibasilikum i en stor bolle.

Steg 5

I en liten bolle pisker du Kikkoman Soyasaus, fiskesaus, riseddik, honning og srirachasaus sammen til dressing. Hell over risblandingen og rør godt om til alt er godt kombinert. Server på et stort fat eller separate tallerkener.