KIKKOMAN

Jasminreissalat mit würzigem Lamm und Thai-Basilikum

Gesamtzeit **32 Min.** **7 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für den Salat:

700 g	Jasminreis
20 g	Rapsöl
10 g	Knoblauchzehen, gehackt
10 g	Ingwer, gehackt
700 g	Lammhackfleisch
100 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
170 g	rote Paprika, in Julienne geschnitten
315 g	Salatgurke, ohne Kerne, in Julienne geschnitten
70 g	Karotte, in Julienne geschnitten
50 g	Thai-Basilikumblätter

Für das Dressing:

40 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
5 g	Fischsauce
15 g	Reisessig
20 g	Honig
10 g	Sriracha-Sauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Reis im rohen Zustand waschen, doppelte Menge Wasser angießen, salzen und 10–15 Minuten kochen. Nach dem Kochen unter kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.

Schritt 2

In einer großen Pfanne Öl bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und ca. 2 Minuten anbraten, bis es duftet.

Schritt 3

Hackfleisch in die Pfanne geben und ca. 8 Minuten braten, bis es gebräunt und durchgegart ist. Mit Kikkoman Sojasauce abschmecken.

Schritt 4

In einer großen Schüssel den gekochten Reis, das Hackfleisch, Paprika, Gurke, Karotte und Thai-Basilikumblätter vermengen.

Schritt 5

In einer kleinen Schüssel Kikkoman Sojasauce, Fischsauce, Reisessig, Honig und Sriracha-Sauce verquirlen, um das Dressing zuzubereiten. Das Dressing über die Reismischung gießen und vermengen, bis es gut verteilt ist. Auf einer großen Platte oder auf einzelne Teller verteilt servieren.