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	Lamm Faschiertes
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-Basilikum

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, mit der doppelten Menge an Wasser für 10-15 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Nach dem Kochen unter kaltem Wasser abspülen und beiseitestellen.

Schritt 2

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

Schritt 3

Faschiertes 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 Lamm, den Paprika, die Gurke, die Karotte und die Thai-Basilikumblätter vermengen.

Schritt 5

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