



# Рисовий салат із манго, ананасом та свіжою кінзою

⌚ 40—50 хв 

## Приготування

- 1 Додайте в каструлю воду, кокосове молоко і кунжутну олію. Варіть, поки рис не стане м'яким. Залиште охолонути.
- 2 Очистіть й крупно натріть моркву, дрібно наріжте цибулю, змішайте ці інгредієнти з рисом. Потім додайте нарізані кубиками ананас і манго. Також покладіть листя коріандру й петрушку.
- 3 Приготуйте заправку з указаних інгредієнтів і додайте її в рисовий салат. Додайте сіль за смаком. Смачного!

## Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|          |                            |
|----------|----------------------------|
| 300 г    | Довгозернистий рис         |
| 400 мл   | Вода                       |
| 200 мл   | Кокосове молоко            |
| 4 ст. л. | Кунжутна олія              |
| 2 шт.    | Морква                     |
| 2 шт.    | Зелена цибуля              |
| 1 шт.    | Манго                      |
| 1 шт.    | Ананас                     |
| 2 ст. л. | Листя кінзи, подрібнене    |
| 2 ст. л. | Свіжа петрушка, подрібнена |

## Для заправки

|          |                  |
|----------|------------------|
| 80 мл    | Апельсиновий сік |
| 4 ст. л. | Кунжутна олія    |
| 2 ст. л. | Сироп агави      |
| 2 ст. л. | Соевий соус      |

