

# 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. | Соєвий соус |