Рисовий салат із манго, ананасом та свіжою кінзою

40—50 хв

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

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!