



Rizssaláta mangóval, ananással és friss korianderrel

⌚ 40–50 Perc 

Elkészítés

- 1 Keverjük össze egy edényben a vizet, a kókusztejet, a Veggy Exotic fűszerkeveréket és a szezámolajat, és főzzük benne puhára a rizst. Hagyjuk kihűlni.
- 2 Hámozzuk meg és reszeljük le nagy lyukú reszelőn a répát, aprítsuk fel az újhagymát, és keverjük mindkét zöldséget a rizshez. Ezután a felkockázott ananászt és mangót, valamint a koriandert és a petrezselymet is adjuk hozzá a rizshez.
- 3 Készítsük el az öntetet, és locsoljuk meg vele a rizssalátát. Sózzuk ízlés szerint, majd tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Hosszú szemű rizs
400 ml	Víz
200 ml	Kókusztej
4 ek.	Szezámolaj
2 db	Sárgarépa
2 db	Újhagyma
1 db	Mangó
1 db	Ananász
2 ek.	Korianderlevél aprítva
2 ek.	Friss petrezselyem aprítva
15 g	♦ archive: Veggy Exotic fűszerkeverék

Az öntethez

80 ml	Narancslé
4 ek.	Szezámolaj
2 ek.	Agavé szirup
2 ek.	Szójaszós
5 g	♦ archive: Veggy Exotic fűszerkeverék

