

Sałatka ryżowa z mango, ananasem i świeżą kolendrą

40–50 Min

Przygotowanie

1. Wlej na patelnię wodę, mleko kokosowe, dodaj przyprawy Kotányi i olej sezamowy, gotuj całość, aż ryż będzie miękki. Pozostaw do ostygnięcia.
2. Obierz i zetrzyj marchewkę na tarce z dużymi oczkami, drobno posiekaj szalotki i wymieszaj oba składniki z ryżem. Pokrój ananasa i mango w kostkę i dodaj do całości. Dodaj liście kolendry i pietruszkę.
3. Przygotuj dressing ze wskazanych składników i dodaj do sałatki ryżowej. Przypraw potrawę solą według uznania i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na sałatkę

300 g	Ryż długoziarnisty
400 ml	Woda
200 ml	Mleko kokosowe
4 łyżki	Olej sezamowy
2 szt.	Marchew
2 szt.	Szalotka
1 szt.	Mango
1 szt.	Ananas
2 łyżki	Posiekane liście kolendry
2 łyżki	Posiekana świeża pietruszka
1 szczypta	Imbir mielony
1 szczypta	Kolendra liście
1 szczypta	Kurkuma mielona
1 szczypta	Cynamon mielony
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw

Na dressing

80 ml	Sok pomarańczowy
4 łyżki	Olej sezamowy
2 łyżki	Syrop z agawy
2 łyżki	Sos sojowy
1 szczypta	Cynamon mielony
1 szczypta	Kardamon mielony