KIKKOMAN

Salade de riz au jasmin et pièce d'agneau pimentée au basilic thaï

durée totale **32 min.** **7 min.** temps de préparation **25 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la salade :

700 g	de riz jasmin
20 g	d'huile de colza
10 g	de gousses d'ail, hachées
10 g	de gingembre, haché
700 g	d'agneau haché
100 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
170 g	de poivron rouge, coupé en julienne
315 g	de concombre, épépiné et coupé en julienne
70 g	de carottes, coupées en julienne
50 g	de basilic thaï

Pour la vinaigrette :

40 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
5 g	de sauce de poisson
15 g	de vinaigre de riz
20 g	de miel
10 g	de sauce sriracha

PRÉPARATION

Étape 1

Laver le riz, puis le faire bouillir dans de l'eau salée avec le double de son volume d'eau pendant 10 à 15 minutes. Après la cuisson, rincer sous l'eau froide et mettre de côté.

Étape 2

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et le gingembre hachés et faire revenir pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient parfumés.

Étape 3

Ajouter l'agneau haché dans la poêle et la faire cuire pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bien cuite. Assaisonner selon votre goût avec la sauce soja Kikkoman.

Étape 4

Dans un grand bol, mélanger le riz cuit, l'agneau, le poivron rouge, le concombre, la carotte et les feuilles de basilic thaï.

Étape 5

Dans un petit bol, fouetter ensemble la sauce soja Kikkoman, la sauce de poisson, le vinaigre de riz, le miel et la sriracha pour préparer la vinaigrette. Verser sur le mélange de riz et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Servir sur un grand plateau ou dans des assiettes individuelles.