



Riso Jasmine e carne stile Banh-Mi con verdure agre, coriandolo e maionese spicy

25 minuti • Piccante

2



Macinato misto di maiale e manzo



Riso Jasmine



Cetriolo



Carota



Coriandolo



Semi Di Sesamo



Salsa di Soia



Salsa Hoisin



Sriracha



Maionese



Mazzancolle tropicali



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Ricetta personalizzata: Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.


Dalla dispensa: Sale, Pepe, Olio d'oliva, Zucchero, Aceto

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Macinato misto di maiale e manzo**	280 g	500 g
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Cetriolo**	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Coriandolo**	5 g	10 g
Semi Di Sesamo 3)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Sriracha 	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	464 g	100 g	399 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3182 kJ/ 761 kcal	686 kJ/ 164 kcal	2048 kJ/ 490 kcal	513 kJ/ 123 kcal
Grassi (g)	35 g	7 g	12 g	3 g
Grassi saturi (g)	11 g	2 g	2 g	0 g
Carboidrati (g)	73 g	16 g	73 g	18 g
Zuccheri (g)	8 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	5 g	1 g	4 g	1 g
Proteine (g)	36 g	8 g	18 g	5 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

3) Semi di sesamo **5)** Crostacei **8)** Uova **11)** Soia **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti

Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito helloworld.it



Cuocere il riso

TIP: tenete il coperchio fino al momento di servire, il riso continuerà a cuocere nel suo vapore.

- Trasferite il **riso** in una casseruola con 230 ml di **acqua** (per 2 persone).
- Portate a bollire e aggiungete un pizzico di **sale**. Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti con il coperchio, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.



Cuocere la carne

TIP: la carne sarà cotta quando risulterà scura e opaca.

- Portate una padella su fuoco medio e rosolate il **macinato misto** con 1-2 cucchiai d'**olio** per 6-7 minuti, sgranando con un cucchiaio di legno.
- Tritate grossolanamente il **coriandolo** (oppure omettetelo se non vi piace il sapore).

Ricetta personalizzata: cuocete i gamberi per 1-2 minuti, unite le salse, i semi di sesamo e proseguite la cottura per altri 2 minuti, finché saranno opachi e chiari al centro.



Preparare gli ingredienti

- Tagliate i **cetrioli** a rondelle di circa 0,5 cm.
- Tagliate le **carote** a bastoncini sottili di circa 3-4 cm di lunghezza.



Glassare la carne

TIP: omettete la salsa sriracha se non gradite il piccante, la ricetta sarà comunque deliziosa.

- Sfumate la carne con la **salsa hoisin** e la **salsa di soia**. Unite i **semi di sesamo** e un pizzico di **coriandolo** tritato.
- Proseguite la cottura mescolando spesso, finché la **carne** sarà uniformemente condita e cotta, per circa 1-2 minuti.
- Mescolate in una ciotolina la **maionese** e la **salsa sriracha**.



Marinare le verdure

- Raccogliete in una ciotola media un pizzico di **sale**, un cucchiaino di **zucchero**, 1/2 cucchiaino di **aceto** e 1 cucchiaino d'**acqua** a persona. Mescolate finché lo **zucchero** si sarà sciolto.
- Aggiungete i cetrioli e le **carote**, mescolate bene e tenete da parte al fresco per almeno 15 minuti.



Disporre nei piatti

- Disponete il **riso** nei piatti. Aggiungete la **carne**, le **verdure** marinate e un pizzico di **coriandolo** tritato.
- Irrorate con la **maionese** alla **sriracha** o servitela in una ciotolina a parte.

Buon Appetito!