



Riso Jasmine e maiale stile Banh-Mi con cetrioli, coriandolo e maionese piccante

35 minuti • Piccante

2



Riso Jasmine



Cetriolo



Carota



Coriandolo



Semi Di Sesamo



Salsa di Soia



Salsa Hoisin



Maionese



Macinato di suino



Sambal oelek



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
Riso Jasmine	1 pacchetto	1 pacchetto
Cetriolo**	1 pezzo	2 pezzi
Carota**	1 pezzo	2 pezzi
Coriandolo**	5 g	5 g
Semi Di Sesamo 3)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa di Soia 11) 13)	1 pacchetto	1 pacchetto
Salsa Hoisin 11) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti
Macinato di suino**	1 pacchetto	1 pacchetto
Sambal oelek	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	432 g	100 g	573 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3078 kJ/ 736 kcal	712 kJ/ 170 kcal	4232 kJ/ 1011 kcal	739 kJ/ 177 kcal
Grassi (g)	32 g	8 g	51 g	9 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g	17 g	3 g
Carboidrati (g)	74 g	17 g	76 g	13 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	8 g	1 g
Fibre (g)	5 g	1 g	5 g	1 g
Proteine (g)	35 g	8 g	60 g	11 g
Sale (g)	4 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

3) Semi di sesamo 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 hellofresh.it



Preparare gli ingredienti

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



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 **ceetrioli** e le **carote**, mescolate bene e tenete da parte al fresco per almeno 15 minuti.



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 bollore 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 di carne** con 1-2 cucchiaini d'**olio** per 6-7 minuti, sgranando con un cucchiaino di legno.
- Tritate grossolanamente il **coriandolo** (oppure omettetelo se non vi piace il sapore).



Glassare la carne

TIP: omettete la sambal oelek 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 sambal oelek**.



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 **sambal oelek** o servitela in una ciotolina a parte.

Buon Appetito!