



Riso Jasmine e carne macinata stile Banh-Mi con cetrioli agrodolci e maionese piccante

25 minuti • Piccante

16



Macinato misto di
maiale e manzo



Riso Jasmine



Cetriolo



Carota



Coriandolo



Semi Di Sesamo



Salsa di Soia



Salsa Hoisin



Sriracha



Maionese



La tua opinione conta! Apri la sezione della app "Il mio menù" e scorri le settimane precedenti per lasciare un voto alle ricette: la tua opinione aiuterà i nostri chef a creare piatti ancora più buoni!

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 | 560 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 | 1 pacchetto |
| Salsa Hoisin 11) 13) | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Sriracha  | 1 pacchetto | 2 pacchetti |
| Maionese 8) | 2 pacchetti | 4 pacchetti |

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

| | Per porzione | Per 100g |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|
| per gli ingredienti non cucinati | 464 g | 100 g |
| Energia (kJ/kcal) | 3179 kJ/ 760 kcal | 685 kJ/ 164 kcal |
| Grassi (g) | 34 g | 7 g |
| Grassi saturi(g) | 11 g | 2 g |
| Carboidrati (g) | 73 g | 16 g |
| Zuccheri (g) | 8 g | 2 g |
| Fibre (g) | 5 g | 1 g |
| Proteine (g) | 36 g | 8 g |
| Sale (g) | 3 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 **cetrioli** 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 **cetrioli** e le **carote** , mescolate per amalgamare i sapori 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 misto** 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 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 un po' di **salsa sriracha** a piacere.



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!