KIKKOMAN

Avokadolla ja paprikasalsalla maustettu teriyaki-nyhtöjakkihedelmä- ja riisikulho

kokonaisaika **35 min** **15 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.747 kJ / 656 kcal

Rasva: **29,2 g** Proteiini: **10,6 g**
Hiilihydraatit: **61,3 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	valkoista riisiä
200 g	säilöttyä nyhtöjakkihedelmää
4 rkl	Kikkoman Teriyaki -marinadi
50 g	tomaattipyrettä
1 tl	jauhettua korianteria
1 tl	jauhettua kuminaa
0,25 tl	jauhettua inkivääriä
1 tl	chilihiutaleita
2 rkl	oliiviöljyä
1	avokado
1 tl	mustia seesaminsiemeniä
100 g	punaista paprikaa
100 g	vihreää paprikaa
100 g	keltaista paprikaa
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	sitruunamehua
0,5 tl	jauhettua pippuria
	tuoretta korianteria

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä riisi kypsäksi.

Vaihe 2

Huuhtele nyhtöjakkihedelmä ja sekoita huolellisesti Kikkoman teriyaki -marinadin, tomaattipyreen ja mausteiden kanssa. Paista kaikki oliiviöljyssä.

Vaihe 3

Leikkaa paprikat pieniksi kuutioiksi. Paista lyhyesti oliiviöljyssä yhdessä hienonnetun valkosipulin kanssa. Mausta sitruunamehulla, Kikkoman teriyaki -marinadilla, pippurilla, kuminalla ja tuoreella korianterilla. Kuori avokado, leikkaa se viipaleiksi ja ripottele päälle seesaminsiemeniä.

Vaihe 4

Jaa keitetty riisi kahteen kulhoon ja tarjoile täytteiden kanssa.