



LÕHE-RIISISALAT

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Marinaadi valmistamiseks sega riisiädikas, soja, agaavisiirup, tšillikaste, laimimahl. Puhasta lõhe, lõika väiksemateks tükkideks ja jäta marinaadi sisse paariks tunniks seisma. Keeda riis pakendil oleva juhendi järgi. Sega suures kausis keedetud riisisegu, tükeldatud paprika, mango, maitseroheline ning mandlid. Lisa paar supilusikatäit marinaadi ja sega läbi. Kuumuta pannil õli ning prae lõhetükke 3-5 minutit. Serveeri soojalt koos salatiga.

- 2 spl riisiädikat
- 2 spl soja
- 1 spl agaavisiirupit
- 2 spl tšillikastet
- poole laimi mahl
- 300 g lõhe
- 350 ml Veski Mati Basmati ja Metsiku riisi segu
- õli
- 1 paprika
- pool mangot
- petersell, roheline sibul
- 50 g hakitud mandleid