

Lao usulü çıtır fırınlanmış pirinç salatası

toplam süre **45 dak.** 10 dak. hazırlık süresi **35 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.463,0 kJ / 829 kcal

Yağ: **50 gr** Protein: **25,2 gr**
Karbonhidrat: **62,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 250 gr** pişmiş sushi pirinci (kısa veya orta taneli, bir gün önceden kalmış olması iyi sonuç verir)
- 0,5 tatlı kaşığı** kırmızı Tayland köri ezmesi
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
- 3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- Sos için:**
 - 0,5** boy kırmızı chili biberi
 - 1** diş sarımsak
 - 1** adet küçük boy misket limonu (kabuğu rendelenmiş ve suyu sıkılmış)
- 2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
- 3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 0,5 tatlı kaşığı** esmer şeker
- 50 ml** çarkıfelek meyvesi suyu (alternatif olarak: portakal suyu)
- 4 tutam** taze çekilmiş karabiber
- 100 gr** körpe ıspanak
- 2** adet mini salatalık
- 2** adet havuç
- 0,5 demet** maydanoz, taze kişniş ve/veya nane

Vegan çırpılmış yumurta için:

HAZIRLANIŞ

Adım 1

250 gr pişmiş sushi pirinci (kısa veya orta taneli, bir gün önceden kalmış olması iyi sonuç verir) - **0,5 tatlı kaşığı** kırmızı Tayland köri ezmesi - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın ve küçük bir fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin. Pirinci köri ezmesi, Kikkoman Sesame Oil ve Kikkoman Soy Sauce ile karıştırın; hazırladığınız tepsiye eşit bir şekilde yayın ve önceden ısıtılmış fırında, sürenin yarısında bir kez çevirerek çıtır çıtır olup hafifçe kızarana kadar 20-30 dakika fırınlayın.

Adım 2

0,5 adet küçük boy kırmızı chili biberi - **1** diş sarımsak - **1** adet küçük boy misket limonu (kabuğu rendelenmiş ve suyu sıkılmış) - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** esmer şeker - **50 ml** çarkıfelek meyvesi suyu (alternatif olarak: portakal suyu) - **4 tutam** taze çekilmiş karabiber Chili biberini ve sarımsağı ince ince doğrayın, ardından misket limonu kabuğu rendesi ve suyu, Kikkoman Sesame Oil, Kikkoman Soy Sauce, şeker ve çarkıfelek meyvesi suyu ile birlikte karıştırın. Karabiberle tatlandırın.

Adım 3

100 gr körpe ıspanak - **2** adet mini salatalık - **2** adet havuç - **0,5 demet** maydanoz, taze kişniş ve/veya nane Ispanakları yıkayın ve kurutucuda kurutun. Salatalıkları ve havuçları uzunlamasına ince şeritler

1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
0,5 adet kırmızı soğan
1 diş küçük boy sarımsak
100 gr sert veya orta sertlikte tofu
2 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5 tatlı kaşığı öğütülmüş zerdeçal
30 gr Optional: kala namak doğranmış wasabi bezelyesi
1 adet üzerinde mum tabakası olmayan küçük boy misket limonu (elma dilimi şeklinde kesilmiş)
Birkaç yaprak taze nane

hâlinde kesin. Taze otları doğrayın, ardından tüm salata malzemelerini sosla harmanlayın.

Adım 4

1 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **0,5** adet kırmızı soğan - **1** diş küçük boy sarımsak - **100 gr** sert veya orta sertlikte tofu - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **0,5 tatlı kaşığı** öğütülmüş zerdeçal - İsteğe bağlı: kala namak

Kikkoman Sesame Oil'i küçük bir tavada ısıtın. Soğanı ve sarımsağı ince ince doğrayın, tavaya ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin. Tofu'yu ufalayarak ekleyin, iyice karıştırın, ardından Kikkoman Soy Sauce, zerdeçal ve kullanıyorsanız kala namak ile lezzetlendirin. Tofu ısınıp tüm malzemeler iyice bütünleşene kadar pişirin.

Adım 5

30 gr doğranmış wasabi bezelyesi - **1** adet üzerinde mum tabakası olmayan küçük boy misket limonu (elma dilimi şeklinde kesilmiş) - Birkaç yaprak taze nane
Salatayı tabaklara paylaşın. 3. adımdaki malzemelerle başlayın; çıtır pirinci ekleyin, üzerini vegan çırpılmış yumurta, wasabi bezelyesi, misket limonu dilimleri ve taze nane ile taçlandırarak servis yapın.