



**HELLO
FRESH**

Bowl alla vietnamita di carne in salsa hoisin

con riso Jasmine, cetrioli agrodolci e coleslaw

Veloce

Preparation time : 25 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/bowl-alla-vietnamita-di-carne-in-salsa-hoisin-590>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentolino, Padella, Ciotola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Macinato misto di maiale e manzo (pacchetto)	2	2	6
Riso Jasmine (g)	150	300	450
Mix di Carote e Cavolo Cappuccio (g)	150	300	450
Cetriolo (pezzo(l))	1	2	3
Salsa Hoisin (pacchetto)	1	2	3
Arachidi (pacchetto)	1	2	3
Peperoncino (pezzo(l))	1	2	3
Maionese (pacchetto)	3	6	9
Acqua per il riso (ml)	230	460	690
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (cucchiaino)	4	8	12
Zucchero (cucchiaino)	2	4	6
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1162 Kcal
Energia (kJ)	4860 kJ
Grassi	63.5 g
di cui Acidi Grassi Saturi	19.5 g
Carboidrati	79.9 g
di cui Zuccheri	13.3 g
Fibre	2.3 g
Proteine	62.3 g
Sodio	889.53 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Uova, Senape, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.

1

Step 1

Seguite le quantità indicate a sinistra in base al numero di porzioni per preparare correttamente la ricetta!

Raccogliete in un pentolino il **riso** con l'**acqua per il riso**.

Unite un pizzico di **sale**, coprite con un coperchio e portate a bollore su fuoco medio-alto.

Abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 12 minuti, quindi spegnete e lasciate coperto fino al momento di servire.

3

Step 3

Scaldare una padella con filo d'**olio** a fuoco medio-alto.

Unite il **macinato di carne**, condite con **sale** e **pepe**, mescolate per sgranare e cuocete per 7-8 minuti, finché la carne non è più rosa al centro.

Aggiungete la **salsa hoisin**, mescolate e spegnete il fuoco.

Assaggiare e aggiustare di **sale** e **pepe** se necessario.

Tritare le **arachidi** (oppure frantumatele direttamente nel loro sacchetto battendoci sopra con un cucchiaino di legno).

2

Step 2

Tagliare il **peperoncino** a metà nel senso della lunghezza, rimuovete i semi e tritate finemente. **I GUSTI SONO GUSTI:** omettete il *peperoncino* se non gradite il piccante.

Affettate il **cetriolo** a rondelle fini.

Raccoglietelo in una ciotola con l'**aceto**, lo **zucchero**, un pizzico di **sale** e **peperoncino** tritato (dosate a piacere) e mescolate bene.

In una seconda ciotola, condite il **mix di carota e cavolo** con **olio**, **aceto**, **sale** e **pepe** a piacere. Poi aggiungete la **maionese** e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.

4

Step 4

Disponete il **riso** in piatti fondi o ciotole.

Unite il **mix di carote e cavolo**, il **cetriolo** e la **carne**.

Guarnite con le **arachidi**.

Enjoy your meal!