

Köögivilja-riisi tacod

kolmele (6 tk)

Riisi koostisosad

100 g sushi- või pudruriisi
200 ml vett
1 sl riisiädikat
soola
suhkrut

Vala potti vesi ja riis ning keeda tasasel tulel, kuni vesi on aurustunud. Seejärel tõsta riis kaussi. Sega riisiädikale suhkur ja sool ning maitsesta sellega riis, segades see kenasti sisse.

Taco koostisosad

2 tk mini rooma salatit
60 g värsket kurki
100 g avokaadot
60 g porgandit
60 g Sriracha majoneesi
30 g rohelist sibulat
10 g musti seesamiseemneid



Eralda suuremad, täitmiseks mõeldud mini rooma salati lehed ja tõsta kõrvale. Ülejäänud rooma salat haki ribadeks. Lõika kurk, porgand ja avokaado ribadeks ehk *julienne*ks. Tõsta maitsestatud riis rooma salati lehe peale, seejärel tõsta sinna värvilised köögiviljad. Kõige peale nirista majoneesi ja kaunistada rohelse sibula ning mustade seesamiseemnetega.

Toredat kokkamist!

Retsepti autor Aleksander Nikoškov

-
-  Hoia puhtust – pese käsi. Hoia toidu valmistamise koht, tööpinnad ja -vahendid ja nõud puhtana.
 -  Välti toore kala, mereandide, liha ning söömiseks valmis tehtud toidu kokkupuudet.
 -  Kuumuta toitu vähemalt üle 70 °C sisetemperatuurini.
 -  Säilita toitu õigel temperatuuril, jälgi toidu pakendil olevat säilimisaega ja säilitamistingimusi.
 -  Sulata toit õigesti – loe juhiseid pakendil.
 -  Kasuta puhast vett ja värsket toorainet.