



Burrito bowl με αρωματικό ρύζι & ό,τι λαχανικά έχεις στο ψυγείο

Μερίδες: 2-3 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45 λεπτά

Υλικά:

Για την salsa

½ μεσαίο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
½ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
ξύσμα & χυμό από 1 lime
3 κ.σ. Hellmann's Hot Mexican Sauce
200 γρ. καλαμπόκι, βρασμένα ή κονσέρβα
200 γρ. κόκκινα φασόλια, βρασμένα ή κονσέρβα
2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
αλάτι

Για το ρύζι

2-3 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
400 γρ. βρασμένο ρύζι μπασμάτι (~200 γρ. όταν είναι άβραστο)
ξύσμα & χυμό από 2 lime
½ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
3-4 κ.σ. ηλιέλαιο

Για το σερβίρισμα

2 πίτες tortíγιας
ό,τι λαχανικά έχουμε στο ψυγείο
Hellmann's Hot Mexican Sauce ή Avocado & Lime Sauce

Εκτέλεση

1) Ξεκινάμε με τη salsa. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το κρεμμύδι, τον κόλιανδρο ή τον μαϊντανό με το ξύσμα και τον χυμό από το lime και την Hellmann's Hot Mexican Sauce και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το καλαμπόκι, τα κόκκινα φασόλια και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα. Δοκιμάζουμε και αλατίζουμε κατ' επιλογή. Αφήνουμε στο ψυγείο να μαριναριστεί μέχρι το σερβίρισμα.

2) Βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι το ηλιέλαιο, προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε το ρύζι και το ξύσμα του lime και σοτάrouμε σε



δυνατή φωτιά για 3-4 λεπτά. Σβήνουμε με το lime, προσθέτουμε τον κόλιανδρο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, ανακατεύουμε για 1 λεπτό και αποσύρουμε από τη φωτιά.

3) Σερβίρουμε το ρύζι με την σάλσα, 2 τορτίγιες κομμένες σε τρίγωνα και ελαφρώς ζεσταμένες, ότι λαχανικό έχουμε στο ψυγείο μας (αν τα λαχανικά που έχουμε τα δεν τα τρώμε ωμά μπορούμε να τα σοτάρουμε για λίγα λεπτά σε λίγο ηλιέλαιο) και επιπλέον Hellmann's Hot Mexican Sauce ή Avocado & Lime Sauce.