



**Jasmínová rýže:**

800 g rýže

sůl

250 g sušené višně

černý a bílý sezam

Do pekáče si připravíme propranou jasmínovou rýži a vodu v poměru 1:1, osolíme a přidáme sušené višně. Přiklopíme a dusíme v troubě při 150 stupních cca 30 min.

Celý pokrm následně servírujeme na talíř – porci kuřecího sous-vide, jasmínovou rýži s višněmi, kterou ještě odecorujeme černým i bílým sezamem, maso přelijeme zázvorovou omáčkou.