





RECETTE AVEC



Nasi goreng
(riz frit indonésien)



Préparation : 10min
2 personnes
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 5 ml d'huile de canola
- 60 ml de sauce saté
- 25 ml de sambal ou pâte de piments
- 4 œufs
- 500 ml riz SUNRICE cuit
- Un bouquet d'oignons verts hachés
- Echalotes

1. Chauffer l'huile dans un wok ou dans une poêle à feu élevé. Ajouter la sauce à saté et le sambal. Remuer pendant environ 10 secondes.
2. Ajouter 2 œufs et faire sauter.
3. Ajouter le riz et frire jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés de façon homogène. Mettre de côté et garder au chaud en faisant frire des œufs au miroir avec les œufs restants.
4. Diviser le riz sur 2 assiettes et ajouter les œufs frits. Garnir d'oignons verts et d'échalotes croquantes.

ASTUCES

Vous pouvez personnaliser ce plat extrêmement polyvalent en y ajoutant la protéine de votre choix – il est excellent avec des crevettes grillées ou des satés de poulet.

Vous ne serez pas prêt d'oublier le goût du riz aromatisé avec une touche de feuilles d'herbes

