

RIS CANTONNAIS



Ingrédients :

400 g de riz cuit égrainé (froid)
2 carottes coupées en dés
1 courgette coupée en dés
2 oignons nouveaux coupées en rondelles
30 gr de champignons noirs réhydratés coupées en lamelles
1 bol de petits pois
3 oeufs
100 g de jambon blanc coupé en dés
6 knackis coupées en rondelles (1/2 cm)
4 cs de nuoc man
2 cs de sauce de soja claire
5 cs d'huile d'olive

- Préparer une omelette fine avec les 3 oeufs, la réserver dans une assiette et la couper en lamelles.
- Faire revenir dans l'huile l'oignon, les carottes et la courgette pendant 6-7 minutes.
- Ajouter les champignons noirs, le jambon et les knackis laisser cuire encore 5 minutes à feu vif.
- Ajouter l'omelette, les petits pois, le riz et les 2 sauces (nuoc man et soja).
- Mélanger et servir dès que le riz est chaud.