

Riz cantonnais (Cook'in)



Pour 4 pers / 7 pp par pers

- 200 gr de riz thaï cru
- 100 gr de petits pois surgelés
- 1 œuf
- 50 gr de râpé de jambon
- 1 cs d'huile neutre
- 3 cs de sauce soja
- sel, poivre

Mettre le riz et les petits pois dans le panier inox.

Verser de l'eau chaude dans le bol et placer le panier inox à l'intérieur.

Programmer 20 min, 120°, Vit 2.

Pendant ce temps casser l'œuf et le battre avec un peu sel.

Verser dans un récipient allant au micro ondes et faire cuire 2 minutes.

Couper l'omelette obtenue en petits morceaux.

Une fois le riz et les petits pois cuits les mettre dans un saladier.

Rajouter les morceaux d'omelette, et le râpé de jambon.

Puis la sauce soja, l'huile, le sel et le poivre.

Mélanger et servir.