

One pot riz tomates knackis recette cookeo



One pot riz tomates knackis recette cookeo

295 calories

Ingédients pour 4 personnes

250 g de riz

6 knackis

1 tomate

1 cube de bouillon de volailles

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

450 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau, 50 ml de vin blanc, un cube de bouillon de volailles émietté et du curry

Coupez la tomate en morceaux

Coupez les knackis en morceaux

Déposez dans la cuve du cookeo le riz, les morceaux de tomates, les morceaux de knackis.

Versez le bouillon préparé .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et le concentré de tomates

Servez chaud