

Riz cantonnais une recette cookeo : une saveur du monde

Cookeo
Moulinex

Riz cantonnais



Ingrédients pour 6 personnes

360 g de riz (60 g par personne)
3 œufs (1 pour 2 personnes, 2 pour 4 personnes)
Petits pois congelés 3 cuillères à soupe
150 g d'oignons congelés
3 cuillères à soupe de crevettes congelées cuites
3 cuillères à soupe de lardons
1 cuillère à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe d'huile (sésame de référence)
500 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et cassez les œufs. Battez les œufs en brouillade puis réservez-les.

Faites dorer les lardons puis les oignons. Ajoutez le maïs, les crevettes, le riz. Versez l'eau et la sauce soja. Salez selon votre convenance. (Pas trop).

Cuisson rapide ou sous pression

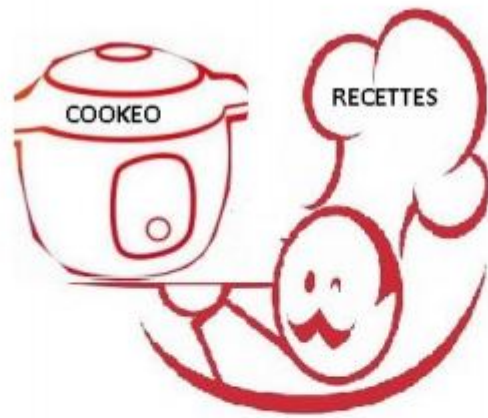
Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.

Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Voici la fiche de la recette
cookeo riz cantonnais, une recette
inspirée de la clé
USB Moulinex recettes du monde .



1000 RECETTES COOKEO