



Respirez,
on vous
inspire !

INGRÉDIENTS

- 400 g de riz thai ou basmati
- 4 œufs
- 200 g de kimchi au gingembre
- 1 gousse d'ail, 1 oignon
- 1 carotte, 1 poireau,
- 1 cs de sauce soja
- 1 cs d'huile de sésame
- 1 cc de piment doux
- 50 g de parmesan râpé.

biocoop

RIZ SAUTÉ AU KIMCHI ET AUX ŒUFS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

1. Faire cuire le riz dans un grand volume d'eau pendant le temps indiqué. Un fois cuit, égoutter et réserver. Le riz doit être froid pour la suite de la recette.
2. Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé, l'ail et le poireaux coupé rondelles avec l'huile de sésame jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter la carotte coupée en fines rondelles et le kimchi au gingembre. Laisser cuire 5 à 10 min.
3. Ajouter le riz froid, la sauce soja et le piment doux et laisser mijoter quelques minutes.
4. Pendant ce temps fait cuire vos œufs au plat jusqu'à ce que le blanc soit croustillant.
5. Au moment de servir, déposer un peu de riz au kimchi dans une assiette ou dans un bol, ajouter un œuf sur le dessus et parsemer de parmesan râpé. Déguster aussitôt.

biocoop

| Coquelicot