



Les plats principaux

Riz cuit avec légumes wok thaï, scampis et citron vert

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes scampi's (surgelés)
3 cuillères à soupe d'oignons frits
3 cuillères à soupe de sauce chili (douce)
250 grammes de riz basmati
3 cuillères à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 œufs
1 bouquet de coriandre (optionnel)
200 grammes de mix pour wok (thaï)
1 citron vert (le jus)
1 gingembre (2 cm)
2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Cuisez le riz comme mentionné sur l'emballage.

Ciselez finement l'ail et le gingembre.

Séchez les scampis décongelés. Chauffez un filet d'huile d'olive dans un wok et cuisez les scampis pendant 6 minutes. Retirez les scampis du wok et mettez-les de côté.

Chauffez un peu d'huile dans la même poêle wok et rôtissez le riz 5 minutes. Réservez-le.

Battez les oeufs et cuisez-les en mélangeant dans un wok avec un filet d'huile d'olive.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans le wok et rôtissez-y les légumes avec l'ail et le gingembre.

Ajoutez-y les scampis, la sauce soja et la sauce chili. Mélangez bien. Terminez avec les oignons frits et la coriandre. Pressez le citron vert par-dessus.

