



Les plats principaux

Nasi goreng au poulet et scampis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes riz
2 litres de bouillon de poulet
250 grammes poulet
200 grammes scampi's (épluchés)
huile végétale
2 oignons (en petits morceaux)
2 gousses d'ail (écrasées)
150 grammes petits pois (surgelés)
1 chili rouge (épépiné, coupé fin)
2 carottes (en dés)
1 cuillère à café de sambal
2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe ketjap manis
4 œufs
2 jeunes oignons (coupés fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez le riz dans le bouillon de poule. Salez et poivrez les dés de poulet et les scampis et rôtissez-les dans l'huile chaude. Retirez-les de la poêle.

Versez de nouveau un filet d'huile dans la poêle et faites revenir vitreux l'oignon et l'ail. Ajoutez les petits pois, le piment et les carottes et faites cuire 10 minutes à feu doux.

Ajoutez le poulet, les scampis et le riz et mélangez bien. Assaisonnez avec le sambal, la sauce soja et le ketjap.

Cuisez 4 œufs miroir. Répartissez le nasi goreng sur les assiettes, déposez un œuf sur chacune et garnissez avec les jeunes oignons.

