

23 . NASI GORENG VÉGÉTARIEN

ORIGINE : STYLE INDONÉSIEN



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h,
dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

Riz long grain (300g) * (NB : cette
recette est meilleure avec le riz de la
veille, sorti du frigo, car plus sec)

4 œufs

Kecap Manis*

3 gousses d'ail

1 oignon

Huile de sésame*

Deux citrons verts *

12-16 tomates cerises

3 carottes

120g haricots verts

40g de sambal*

Coriandre fraîche *

Oignons frits*

* Ingrédients disponibles au Sushi
du Détail

RECETTE

01 Faites cuire le riz. Coupez les
carottes en bâtonnets, les tomates et
les citrons verts en quatre, les
haricots en diagonale. Hachez l'ail et
l'oignon.

02 Dans un wok, faites revenir pendant
quelques minutes l'ail et les oignons
hachés dans l'huile de sésame. Une
fois dorés, ajoutez les carottes et les
haricots verts et faites revenir
pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez
ensuite le riz, mélangez-le avec les
légumes à feu moyen. Incorporez le
sambal et la sauce Kecap Manis à
votre goût. Mélangez bien. Salez et
poivrez si besoin.

03 Cuisez vos œufs dans une poêle de
sorte à faire quatre œufs sur le plat.

04 Dans une assiette, servez votre riz,
surmonté d'un œuf sur le plat et
accompagné des tomates et citrons
verts. Garnissez le plat de coriandre
fraîche et d'oignons frits.

INFOS

Personnes | 4

Difficulté | ★

Temps | 1h