

ZODIO

Khao pad

Sandrabel





## Riz sautés aux crevettes

- ◆ 250g de basmati cuit refroidi .
- ◆ 250g de crevettes décortiquées
- ◆ 3 CS d'huile neutre
- ◆ 1oignon + 2gousses d'ail
- ◆ 3 cm de gingembre
- ◆ 80g de maïs ◆ 80g de petit pois
- ◆ 2 oeufs
- ◆ 3cs de sauce soja sale
- ◆ 2cs de sauce soja sucré
- ◆ 1 CS de crispy oignons
- ◆ purée de piment (ici 2 petites cc )
- ◆ coriandre

Dans un wok faire sauter les crevettes pendant 5 min avec une cuillère à soupe d'huile. Retirer mettre de côté.

Dans le même wok ajouter 2cs d'huile ajouter le gingembre râpé , l'ail et l'oignon et faites suer .

Replacer les crevettes , puis la purée de piment ,le maïs et les petits pois . Sauter 5min .

Ajouter le riz puis mélanger . Dans un coin de votre wok casser les deux oeufs , les faire brouiller et mélanger au reste de la préparation.

Ajouter les sauces soja ,les oignons frits ,la coriandre mélanger sauter 5min .

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)