

Nasi goreng



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Carottes	~
0.1	Shiitake séché en tubo 500 g PLANTIN	0247377
0.2	Petits pois	~
0.3	Pack Choi	~
0.05	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861
0.5	Riz Thaï blanc BIO en sac 5 kg MARKAL	0208649
0.07	Sauce soja sucrée en bidon 1,9 L KIKKOMAN	0285139
PM	Ail fumé en semoule en boîte 300 g DUCROS	0186692
PM	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
0.075	Ketchup en bidon 5 kg VALTONIA	0017046
PM	Vin d'Espagne blanc 11° en cubi 5 L FDL	0238019

Étapes de préparation

- 1 Réhydrater les échalotes avec le vin blanc. Réhydrater les shiitakés
- 2 Cuire le riz (peut se faire la veille)
- 3 Tailler les carottes. Blanchir les carottes, le pack choi et les petits-pois
- 4 Dans une sauteuse, chauffer un peu d'huile et ajouter les échalotes. Mélanger 10 secondes et ajouter les légumes. Les faire revenir à feu moyen 5 minutes
- 5 Ajouter le riz cuit. Mélanger une minute et ajouter les assaisonnements (sauce soja sucrée, ail, ketchup). Rectifier si besoin



6

Servir chaud