

Chop suey avec riz Basmati



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

2 kg de Ardo Mélange chop suey

200 g de Ardo Mélange d'herbes aromatiques de style asiatique

1,5 kg de Ardo Riz Basmati

1 dl d'huile végétale

5 dl de bouillon de légumes

Sauce soja

Huile de sésame

Sauce aux champignons

Fécule de maïs

Sésame noir

Préparation

1. Faites cuire brièvement le mélange chop suey à la vapeur et laissez-le égoutter.
2. Faites sauter le mélange d'herbes aromatiques de style asiatique dans l'huile végétale, ajoutez le mélange chop suey et faites sauter à puissance maximale.
3. Ajoutez le bouillon, la sauce soja, l'huile de sésame et la sauce aux champignons selon votre goût. Portez à ébullition et épaissez avec la fécule de maïs.
4. Faites cuire le riz Basmati à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit chaud.
5. Servez le chop suey avec le riz, terminez avec quelques graines de sésame noir.

Allergènes

Soy

Sesame

