

# Riz cantonais

Un riz vite fait pour accompagner un plat asiatique.



## **Ingrédients:** *(pour 4 personnes)*

2 doses de riz (250 g)

3 oeufs

huile

3 tranches de jambon blanc

1 petite boîte de petits pois (celle vendues par 3)

2 cs de sauce soja

2 cs de sauce nem

Sel et poivre

## **Préparation:**

1- Cuire le riz (pour moi dans l'autocuiseur spécial riz).

2- Fouetter les œufs dans un saladier et les cuire en brouillade dans une sauteuse avec un peu d'huile.



3- Couper le jambon en carrés.



4- Dans la sauteuse, ajouter le riz, le jambon, les petits pois avec le jus et les sauces. Bien mélanger. Goûter et ajouter du sel et du poivre si besoin. Réchauffer avant de passer à table.

