

Riz basmati asiatique

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 4

~Ingrédients

1 tasse de riz basmati, rincé

2 tasses de bouillon de poulet

1 c. à soupe de sauce tamari

1 c. à soupe de sirop d'érable (moi, 2 c. à soupe)

1 c. à soupe de vinaigre de riz

*Mon ajout: oignons verts au goût

~Préparation

1) Porter le bouillon à ébullition, ajouter le riz, la sauce tamari, le sirop d'érable et le vinaigre de riz.

2) Baisser le feu, couvrir et cuire environ 20 minutes jusqu'à évaporation complète du liquide.

source: Nicolas et moi transcrit et modifiée légèrement par Lexibule

~Note: J'ai ajouté des oignons verts pour un peu plus de goût et de couleur.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule