

Nassi

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de riz
- 10 cl de sauce soja
- 3 c. à s. de sucre roux
- 2 c. à s. d'huile d'arachide
- 15 g de gingembre frais
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'eau

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole, faire cuire le riz dans un grand volume d'eau bouillante pendant 10 mn. Égoutter et réserver.

Etape 2

Puis, éplucher l'oignon et l'ail. Hacher finement le tout. Râper le gingembre finement. Dans une sauteuse, verser l'huile d'olive et y faire revenir le tout.

Etape 3

Ensuite, ajouter la sauce soja, le sucre roux et l'eau. Faire revenir l'ensemble pendant 10 mn en remuant régulièrement.

Etape 4

Pour terminer, ajouter le riz et mélanger bien. Faire revenir pendant 10 mn en remuant constamment. Servir sans attendre.