



Riz frit hibachi

Ingrédients

2 tasses de riz au jasmin

2 tasses d'eau

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

2 c. à table de sauce soya, de tamari ou d'amandes de noix de coco liquides

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de sauce Hoisin - pour une couleur plus foncée

2-3 gousses d'ail hachées

1 pouce de racine de gingembre hachée

1 oignon moyen haché

1 branche de céleri coupée en morceaux de la taille d'une bouchée

1 tasse de chacun : carottes, pois et maïs - j'ai utilisé le mélange congeler

1 jus de lime - facultatif

sel et poivre - selon le goût

1 c. à soupe de graines de sésame pour la garniture

1/2 tasse d'oignons verts hachés - pour la garniture

Pour faire du riz :

Ajouter le riz et l'eau dans la cuve en acier. Fermer le couvercle. Valve au niveau de l'étanchéité. Choisir MANUEL/PRESSURE COOK pendant 3 minutes.

Lorsque votre autocuiseur émet un signal sonore, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes. Une fois que la goupille est tombée, retirez le couvercle et faites gonfler le riz à l'aide d'une fourchette. Retirez le riz de l'InstantPot.

Pour préparer les légumes :

Appuyer sur le bouton SAUTE et laisser chauffer. Ajoutez l'huile, faites-la tourbillonner pour enrober le fond de la casserole et ajoutez les légumes. Saupoudrer de sel.

Cuire pendant 4-5 minutes en remuant fréquemment jusqu'à ce que les légumes soient ramollis. Ajouter le gingembre et l'ail et faire sauter pendant 30 secondes.

Ajouter le riz cuit. Incorporer la sauce soja, le vinaigre de riz, la sauce hoisin et mélanger doucement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et réchauffé, 3-4 minutes. Annuler la SAUTE.

Ajuster les assaisonnements au besoin. Saupoudrer les graines de sésame, les oignons verts et presser un peu de jus de lime sur le dessus du mélange de riz, puis servir chaud.

<https://profusioncurry.com/vegetarian-hibachi-fried-rice-recipe/>