

Riz pilaf

4 portions

Préparation

Cuisson 15 m.

Note : pour mesurer le riz utiliser la tasse à mesurer fournie avec le ip 180 ml pour le riz asiatique. Pour une tasse américaine mesurer 1 1/2 t. de riz et deux tasses de bouillon moins 2 c. à table.

2 1/2 t de bouillon de poulet

2 à 3 t. de kale haché avec les tiges

2 patates en cubes

2 c. à table de sauce soya

2 t. de riz blanc rases

2 carottes tranchées

1 livre de champignons

1 livre de fèves vertes

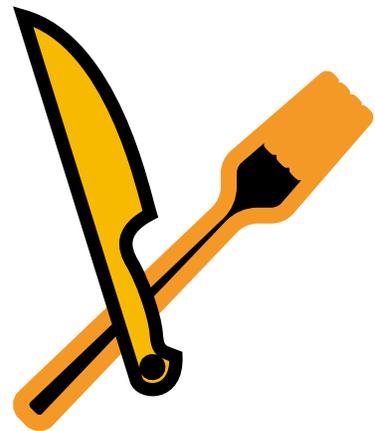
1 t de reste de viande cuite ou de tofu rôti.

1 c. à table d'huile

1 c. à table de vinaigre de riz

1 c. à table de sauce aux huitres ou aux champignons pour les végétariens.

Sriracha et oignons verts facultatif



•
Bien rincer le riz 2 ou 3 fois et le mettre dans un tamis. Préparer les légumes. Mélanger le bouillon, l'huile, le riz, le vinaigre de riz et verser dans l'ip.

Placer sur le dessus du riz la viande, les carottes, les fèves vertes, les pommes de terre, les champignons, le kale.

Ajouter la sauce soya sur le dessus sans mélanger.

Cuire sur MANUAL ou BEAN CHILI pour 8 m.

Dépressuriser la pression naturellement ou rapidement au choix. Ouvrir et ajouter la sauce aux huitres et les oignons verts.

Traduit de :

INSTANT POT COOKBOOK : The Ultimate 365 Best Instant pot pressure cooker cookbook (instant pot recipes, instant pot cookbook, instant pot cookbook for two, instant pot slow cooker cookbook, paleo.

