

Riz frit a l'instant pot

2 t. de riz à grains long
2 1/2 t. d'eau
2 c. à table d'huile d'olive
1/4 de t. de sauce soya
2 oeufs battus
Facultatif : pois



Faire cuire le riz sur RICE et laisser la pression descendre naturellement.

Pousser le riz sur les côtés de la cuve, pour avoir un trou dans le milieu. Mettre le ip sur SAUTE,



verser l'huile. Quand elle est chaude, verser les oeufs et les faire cuire. Quand ils sont cuits, bien mélanger et ajouter la sauce soya, le sel et le poivre.

Traduit de :

Daniels, Rosie. Instant pot cookbook : instant pot recipes for beinners. The greatest and easy guide to the instant pressure cooker