

Riz au gingembre



Mise en place et préparation: env. 20 min

Recette de
Betty Bossi.

Betty Bossi

250 g de riz basmati
3½ dl d'eau
6 cm de gingembre, râpé finement
¾ de c. c. de sel

Rincer le riz sous l'eau froide du robinet jusqu'à ce que l'eau devienne claire, bien égoutter. Mettre l'eau, le gingembre, le sel et le riz dans une casserole, porter à ébullition, laisser reposer à couvert sur la plaque éteinte env. 15 min, sans jamais soulever le couvercle. Egrainer le riz à la fourchette.

Suggestion Miele: Préparer le riz au gingembre au four à vapeur: cuisson à 100°C pendant 15 minutes (1 volume de riz pour 1 volume d'eau).

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch