



Riz sauté au chou pointu et au hachis végété

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 chou pointu (en fines lamelles)
4 tasses de riz
400 grammes de hachis Boni Plan't
2 gousses d'ail (émincées)
5 centigrammes de gingembre (épluché et émincé)
1 piment espagnol (émincé)
4 cuillères à soupe de sauce soja
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer le wok à blanc. Versez la moitié de l'huile d'arachide et faites sauter le chou pointu pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Salez et poivrez. Retirez les aliments du wok et réservez-les au chaud dans un récipient.
- 2.** Faites cuire le riz selon les indications sur l'emballage. Laissez refroidir.
- 3.** Dans le même wok, faites chauffer le reste de l'huile et faites revenir le hachis pendant quelques minutes.
- 4.** Ajoutez l'ail, le gingembre et le piment rouge.
- 5.** Intégrez le riz et poursuivez la cuisson quelques minutes. Ajoutez le chou pointu.
- 6.** Assaisonnez de sauce soja.