



Riz croustillant à la noix de coco

ingrédients

- tasses Riz Blanc
- à soupe L'huile de maïs
- Crevettes
- oignon nouveau
- Piments
- Poivron rouge
- Tomate
- Poisson fumé
- à soupe écrevisse en poudre
- Coupe Lait de Coco
- MAGGI Crevette
- 1/2 1/2 à thé Racine de gingembre, crue
- 1/2 1/2 à thé Poudre d'ail
- tasses Eau
- Poivrons, piment fort, vert, cru
- 1/2 1/2 Coupe Croque de noix de coco

préparation

1. Faites chauffer une poêle, versez l'huile de coco et laissez chauffer. Ajoutez l'oignon émincé et laissez cuire pendant 3min. Ajoutez le piment émincé, les tomates, le poivron rouge et laissez cuire 3min.
2. Ajoutez le lait de coco, l'eau, 2 MAGGI Crevette, puis portez à ébullition. Ajoutez le poisson fumé émietté, les crevettes et le riz (lavez au préalable). Laissez cuire pendant 25min.
3. Coupez le poivron vert en dés, ajoutez-les au riz et ajoutez également les flocons de noix de coco. Laissez mijoter 5min.

Nutrition

Les glucides	47,51 g
Énergie	424,44 kcal
Les graisses	20,65 g
Fibre	3,71 g
Protéine	13,66 g
Graisses saturées	11,81 g
Sodium	857,65 mg
Les sucres	6,65 g

50 Minutes

6 Portions