

Bol de riz et crevettes, sauce érable et Chili



Ingédients

- 8 crevettes crues, pelées, devinées (grosueur 21-25)
- 200 g riz basmati cuit (ou riz jasmin)
- 170 g légumes vapeur
- 100 ml **sauce érable et chili Lynch**
- 10 ml huile végétale

Les crevettes peuvent être remplacées par des cubes de tofu, des lanières de poulet ou de bœuf

Garnitures

- onion vert
- graine de sésames

Vaiselles

- wok ou poêle 12 pouces
- assiette creuse de service

Nombre de portion !

Méthode de préparation

1. Chauffer la poêle avec l'huile végétale à feu moyen
2. Sautée les crevettes dans la poêle chaude jusqu'à cuisson complète (3-5 minutes)
3. Retirer la poêle de la chaleur et incorporer la **sauce érable et chili Lynch**
4. Bien enrober chaque crevette de **sauce érable et chili Lynch**

Présentation

Servir les crevettes accompagné de riz basmati et de légumes vapeur
Garnir d'oignons verts et de graines de sésames



— SAUCE —
ÉRABLE/CHILI

lynchfoods.com

SINCE 1942



DEPUIS 1942



CANADA 150