



RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES

Ingrédients

Pour 2 personnes

125g de riz

100g de haricots verts

200g de carottes

1 aubergine

1 oignon rouge

1 poivron

70ml de sauce soja

1 citron vert

2 gousses d'ail

Étapes

- 1.** Commencez par laver et éplucher tous les légumes.
- 2.** Dans une poêle commencez par faire revenir l'oignon puis ajoutez tous les légumes et faites les revenir pendant 25/30 minutes.
- 3.** En attendant préparez la sauce: mélangez la sauce soja avec le jus de citron pressé et coupez l'ail en tout petits morceaux.
- 4.** Quand les légumes sont presque cuits, faites cuire le riz comme indiqué sur son emballage. Après la cuisson égouttez-le et versez la dans la poêle avec les légumes. Faites revenir le tout à feu élevé pendant quelques minutes.
- 5.** En fin de cuisson ajoutez la sauce et mélangez avant de servir.