Dés de porc aigre-doux avec brocolis et riz
RECETTE

Dés de porc aigre-doux avec brocolis et riz



TEMPS	40 Min
INGRÉDIENTS	5 Produits
FAIRE	4 x

Découvrez cette nouvelle recette avec notre riz express long grain Ben's Orignal™ et notre sauce aigre-doux. N'hésitez pas à rajouter des légumes pour plus de fraîcheur.

INGRÉDIENTS

- 500 g de filet de porc, coupés en dés de 1.5 cm
- huile pour rôtir, sel, poivre
- 400 g de rosettes de brocolis
- 1 pot de sauce aigre-doux Ben's Original™
- 2 paquets de riz Express long grain Ben's Original™ (à 250 g)

PRÉPARATION

1. Faites revenir la viande dans l’huile en la retournant, assaisonnez, retirez. Sautez le brocoli dans l’huile 3-4 minutes en remuant. Ajoutez la sauce aigre-douce, portez à

ébullition. Incorporez la viande.
2. Préparez le riz selon les indications sur l’emballage.
3. Dressez le riz et le mélange viande-légumes dans de petites coupes.
4. Astuce: Au lieu du porc, utilisez des lanières de poulet et à la place du brocoli, des rondelles de poireaux.

CATÉGORIES:

Légumes, Poêle de riz, 30 - 45 MIN, Haute teneur en protéines, Long grain, Pour tous les jours, Facile à préparer, Idéal pour les plats à emporter

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



Poulet aigre-douce

Temps

20 Min

Ingrédients

5 produits



Poulet teriyaki

Temps

25 Min

Ingrédients

9 produits



Gambas sautées avec riz et endives

Temps

19 Min

Ingrédients

10 produits

Source URL: *https://ch.bensoriginal.com/recettes/dés-de-porc-aigre-doux*