



NASI GORENG AVEC PERLES EXPRESS

INGRÉDIENTS

- 2 sacs de TIPIAK Perles Express
- 2 c. à soupe de coriandre fraîche (hachée)
- 300 g de filet de porc (coupé en cubes)
- 12 crevettes cuites
- Huile d'olive
- 2 oignons (hachés)
- 1 gousse d'ail (hachée)
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- 1 c. à thé de cari en poudre
- 150 ml de lait de coco
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un wok ou une poêle, chauffer l'huile d'olive. Ajouter des cubes de porc jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les crevettes, l'oignon, l'ail, le cari et le gingembre en poudre, une pincée de sel et de poivre, le lait de coco et la sauce soja. Laisser cuire. Dans une autre poêle, brouiller les œufs et ajouter une pincée de sel et de poivre. Mettre de côté. Remplir une grande casserole d'eau et porter à ébullition. Faire cuire les TIPIAK Perles Express selon les instructions sur l'emballage. Une fois cuit, mettre dans un grand bol et défaire à l'aide d'une fourchette. Ajouter le mélange de porc et les œufs brouillés. Mélanger le tout et garnir de coriandre hachée.