



30
min



Wok de riz aux légumes, edamame, coco et citron vert

Ingrédients : (4 à 6 personnes)

- 1 sachet d'edamame écossé Czon (130 g)
- 1 mélange de légumes Wok Rock Czon
- 250 g de riz basmati ou thaï
- 2 citrons verts
- Lait de coco (200 à 250 ml)
- 1 cup de noix de coco fraîche découpée Czon (100 g)
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

- 1** Cuire le mélange de légumes Wok Rock dans 1 grosse cuillère à soupe d'huile d'olive chaude, pendant 5-6 min. puis ajouter le jus d'un citron vert et ensuite le lait de coco. Saler.
- 2** Rincer le riz et le faire cuire 10 min. dans de l'eau bouillante salée. Egoutter et réserver.

Faire cuire l'edamame 4-5 min. dans de l'eau bouillante salée et égoutter.
- 3** Servir ensemble à l'assiette le riz, l'edamame et les légumes et ajouter au dernier moment des zestes de citron vert et des morceaux de noix de coco. Finir par quelques gouttes de jus de citron vert.

Astuces

Vous pouvez remplacer le citron vert par du citron jaune.