

Pé-tsaï (CHOU CHINOIS) et riz



Ingrédients

- 1 pé-tsaï (chou chinois)
- 1/2 verre de riz
- 150g de dés de jambon
- 1 cube de bouillon
- Huile d'olive
- Sauce nuoc mam



Préparation

Emincer et sauter le chou dans un wok avec un peu d'huile d'olive. Ajouter l'équivalent d'un verre de bouillon (si vous n'en avez pas en réserve, utiliser un bouillon cube). Laisser cuire à feu doux une dizaine de minutes en remuant de temps en temps. Ajouter le riz et les dés de jambon et laisser quelques 20 minutes supplémentaires. Surveiller le niveau d'eau et si besoin, en ajouter pour ne pas que ça accroche.

Assaisonner avec de la sauce de nuoc mam.