



Red Curry Bowl asiatique - un régal garanti pour tous les invités !

Délicieuse street food asiatique - le Rice Bowl ! Avec des ingrédients frais, on peut préparer des variantes très différentes - avec de la viande, végétariennes et végétaliennes.

RECETTE POUR 10 PERSONNES

Sauce au curry rouge

INGRÉDIENTS POUR 1 LITRE

- 100 g de pâte de curry, rouge
- 8,5 dl de lait de coco
- 40 cl de bouillon de légumes, légèrement salé
- 30 cl de sauce de poisson
- 30 g de sucre de palme en vente dans les épiceries asiatiques
- 2 pc. Feuilles de kaffir lime

PRÉPARATION

1. Faire revenir lentement la pâte de curry dans une poêle avec un peu de lait de coco.
2. Ajouter ensuite la sauce de poisson et le sucre de palme. Faire à nouveau revenir le tout à feu doux. Ajouter les feuilles de kaffir lime, puis le bouillon de légumes et le reste du lait de coco. Laisser mijoter le tout à feu doux pendant 30 minutes.
3. Rectifier l'assaisonnement et réserver pour la composition du Rice Bowl.

Bol de riz

INGRÉDIENTS POUR UN RICE BOWL

- 200 g de riz cuit, p.ex. riz au jasmin
- 80 g de protéines, p.ex. poulet satay, bœuf ou tofu frit, en morceaux de la taille d'une bouchée
- 100 g de légumes du wok, p.ex. brocoli ou haricots du jardin

PRÉPARATION

1. Cacahuètes, légèrement grillées
Coriandre fraîche et/ou menthe
Piment frais, coupé en rondelles

Dresser

Disposer le riz, la part de protéines et les légumes dans un bowl. Verser 1 dl de sauce au curry rouge par-dessus. Parsemer de cacahuètes et d'herbes fraîches. Ajouter le piment à volonté.