

PROJECT: GET IT DONE TOGETHER

Riz frit au kimchi

Supervision d'un adulte requise | Sans gluten et sans produits laitiers

Ingrédients :

- 1 c. à soupe d'huile de carthame
- 3 oignons verts hachés, parties blanches et vertes séparées
- 3 gousses d'ail émincées (1 c. à soupe)
- 1 ½ tasse de kimchi haché, jus réservés pour le service
- 2 c. à soupe de gochujang (pâte de piment coréenne)
- 4 tasses de riz à grains courts cuit et refroidi
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à thé de sauce soya à teneur réduite en sodium
- Gros sel
- 4 gros œufs
- Feuilles de nori émincées, pour le service (facultatif)

Préparation :

1. Faire chauffer une grande poêle en fonte ou un wok à feu vif environ 2 minutes (un jet d'eau devrait s'évaporer immédiatement). Ajouter l'huile de carthame, la partie blanche des oignons verts et l'ail, cuire en remuant pendant 30 secondes. Ajouter le kimchi et le gochujang, cuire 1 minute. Ajouter le riz, 1 c. à thé d'huile de sésame et la sauce soya. Saler. Retirer la poêle du feu. Ajouter 2 c. à thé ou plus de marinade de kimchi et la partie verte des oignons verts.
2. Faire chauffer les 2 c. à thé restantes d'huile de sésame dans une grosse poêle non adhésive à feu moyen élevé. Casser les œufs dans la poêle, saler et faire cuire jusqu'à ce que les blancs soient bien cuits et dorés sur les bords, mais que les jaunes sont encore coulants, environ 4 minutes.
3. Répartir le riz frit dans quatre bols. Déposer un œuf sur chaque bol de riz. Servir avec le nori.

Donne 4 portions

Temps de préparation : 30 minutes

Source (en anglais) : marthastewart.com/1120268/kimchi-fried-rice