

Riz au saumon et aux œufs



— sake no nokke gohan

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400 grammes de riz
- 500 millilitres d'eau
- 200 grammes de saumon
- 1 grand oignon (environ 150 grammes)
- 3 œufs
- ciboule

Sauce :

- 6 cuillères à soupe d'eau
- 4 cuillères à soupe de [tsuyu](#)
- 1 cuillère à soupe de mirin

Préparation

- voir [cette page](#) pour la cuisson du riz
- couper l'oignon en lamelles
- couper le saumon en petits morceaux
- battre les œufs dans un bol
- dans une grande poêle, mélanger tous les ingrédients pour la sauce avec les oignons. Faire cuire à feu moyen avec un couvercle pendant 2 à 3 minutes
- ajouter le saumon et cuire encore 2 minutes
- baisser le feu et verser les œufs. Couvrir et laisser cuire une minute
- mélanger délicatement et couper le feu. Ajouter la ciboule coupée en rondelles
- servir le riz surmonté du mélange

Révision #2

Créé 2020-01-27 14:13:33 CET par Luc

Mis à jour 2020-03-08 09:54:30 CET par Luc