



## Riz à l'orientale

TEMPS DE PRÉPARATION

**10 minutes**

Avec ses parfums [asiatiques](#) et sa bonne ration de légumes, ce riz à l'oriental est le parfait [accompagnement](#) pour vos viandes grillées.

### Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- 375 ml (1 1/2 tasse) de macédoine de légumes surgelée
- 250 ml (1 tasse) de riz blanc à grains longs
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de légumes
- 30 ml (2 c. à soupe) de gingembre haché
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya
- 60 ml (1/4 de tasse) d'arachides rôties
- 2 oignons verts émincés
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

---

---

- 1 Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Faire revenir la macédoine de 1 à 2 minute(s). Incorporer le riz et remuer jusqu'à ce que les grains soient bien enrobés d'huile. Cuire 1 minute. Ajouter le bouillon, le gingembre et la sauce soya. Couvrir et cuire de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le riz soit cuit. Au moment de servir, ajouter les arachides et les oignons verts. Saler et poivrer.