Nasi et bami goreng maison

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 tasses de riz ((pour le nasi), cuit selon les indications sur l’emballage OU 250 g de nouilles (pour le bami), cuites selon les indications sur l’emballage)
2 œufs
1 cuillerée à thé d'huile de sésame
1 cuillerée à thé de sel
poivre
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 cuillères à soupe d'ail (émincé)
1 oignon (émincé)
175 grammes de scampis (décortiqués et déveinés, coupés en petits morceaux de 1 cm)
1 carottes (épluchée et coupée en dés)
1 tasse de petits pois surgelés
225 grammes filets de poulet (en petits morceaux)
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 concombre (gepeld en in reepjes gesneden)

Méthode de préparation

1. **Le riz (ou les nouilles) doi(ven)t être cuit(es)et parfaitement refroidi(es). L’idéal est de le(s) répartir sur une plaque de cuisson et de le(s) réserver au réfrigérateur. Cela facilitera la préparation du riz sautées (ou des nouilles).**

2. **Dans un petit bol, mélangez les œufs, l’huile de sésame, ½ cuillère à café de sel et un peu de poivre. Réservez.**

3. **Faites chauffer un wok (ou une grande sauteuse). Laissez-le chauffer à feu vif pendant 5 minutes avant de commencer la cuisson.**

4. **Ajoutez l’huile d’arachide dans le wok et laissez-la bien chauffer. Ajoutez l’ail, les oignons, les scampis, ½ cuillère à café de sel et un peu de poivre. Faites revenir le tout pendant deux minutes.**

5. **Ajoutez les carottes et les petits pois surgelés et continuez à remuer.**

6. **Ajoutez le poulet et faites revenir le tout pendant 2 minutes.**

7. **Ajoutez le riz (ou les nouilles) et remuez le tout pendant 3 minutes.**

8. **Arrosez la préparation des deux types de sauce soja et mélangez bien.**

9. **Poussez tous les ingrédients sur le côté et versez le mélange aux œufs dans le wok. Remuez pendant 1 minute.**

10. **Mélangez les œufs avec le reste des ingrédients.**

11. **Garnissez de concombre et servez directement.**