

RIZ CANTONNAIS

- Riz,
- Œufs,
- Jambon,
- Petits pois,
- Petites crevettes,
- Sel,
- Sucre,
- Glutamate,
- Huile.

Découper le jambon, réserver.

Mettre de l'huile dans le wok.

Battre les œufs et les verser dans le wok.

Tourner rapidement pour obtenir des filaments.

Ajouter le jambon, les crevettes et les petits pois.

Ecraser doucement pour séparer les grains de riz sans écraser les légumes.

Ajouter 1 cuillère à café de sel, 1 pointe de sucre et 1 demi cuillère à café de glutamate.