

## RIZ THAÏ AU SOJA GINGEMBRE



### Ingrédients

100 g de riz thaï  
1/2 poivron rouge  
60 g de maïs doux  
80 g de germes de soja  
1 gousse d'ail  
1 tranche fine d'oignon rouge  
1 carotte de taille moyenne  
2 CS de vinaigre de cidre  
3 CS de sauce de soja salé  
2 CS de graines de sésame  
quelques tiges de coriandre fraîche  
3 CS de Spécialité huile olive au soja gingembre

### Pas à Pas

Cuire le riz pendant 15 mn jusqu'à absorption. Ajouter la Spécialité et laisser refroidir

Détailler en fines lanières le poivron rouge. Egoutter le maïs et les germes de soja. Emincer finement la gousse d'ail épluchée et l'oignon rouge. Râper la carotte broyée et lavée. Incorporer le tout dans le saladier.

Ajouter l'assaisonnement avec le vinaigre, la sauce de soja, le gingembre finement râpé, les graines de sésame et les feuilles de coriandre ciselées. Mélanger le tout délicatement.

Mettre au frais idéalement une trentaine de minutes avant dégustation.