

Ingrediënten en Recept



Totocuistot "J'te jure tu vas te régaler"

Pourquoi payer 50€ au resto chinois alors que tu peux faire ce délicieux riz cantonais tout simplement chez toi ?! 🤔🇨🇳👍

Pour réaliser cette recette tu auras besoin de :

- Riz 🇨🇳
- Jambon en dès 🐷
- Œuf 🍳
- Petit pois 🍓
- Oignon 🧅
- Huile de tournesol 🌻

BON AP LES AMIS 🍴

#rizcantonais #rizcantonaismaison #ideerecette
#ideerepas #recettefacile #recettehealthy
#recettemaison #recettesimple #recettesaine
#cuisine #cuisinemaison #cuisineasiatique
#asianfood #food #foodblogger #foodie #yummy
Minder weergeven



Totocuistot "J'te jure tu vas te régaler" 🌐 Volgen

Pourquoi payer 50€ au resto chinois alors que tu peux faire ce délicieux riz cantonais tout simplement chez toi ?! 🤔🇨🇳👍

<https://www.facebook.com/reel/1215487466729298>

Bron



Totocuistot "J'te jure tu vas te régaler"

Kijk de video de Totocuistot - 31 el. volgers

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61551851612178>

<https://www.facebook.com/reel/1215487466729298>

Info Martine Lycke

Rijst koken

3 eieren omelet van maken
opzijzetten

In pan

Ui aanstoven met look en geraspte wortelen

Ham en bacon blokjes erbij

Mooi laten bakken

Erwtjes erbij

Rijst erbij

Ev. wat olijfolie en water om wat vlees aanbaksel los te
weken

Omelet in blokjes erbij als laatste

Met rode pesto erbij gedaan, maar beter niet

Fotos

