

<?xml version="1.0"?>

Partager la recette

Choisir des options

Envoyer une liste d'épicerie par courriel

Envoyer une liste d'épicerie par courriel

Envoyer une recette par courriel

Envoyer une recette par courriel

Adresse électronique

Adresse électronique

CAPTCHA

This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.

INGRÉDIENTS

- 1 sachet (240 g) riz au jasmin BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC)
- ½ tasse (125 mL) champignons, tranchés
- ½ tasse (125 mL) ananas frais, coupé en dés
- ½ tasse (125 mL) feuilles de coriandre fraîche
- ½ tasse (125 mL) carotte, râpée en filaments
- ¼ tasse (50 mL) oignons verts, tranchés
- ¼ tasse (50 mL) poivron rouge, coupé en dés
- ¼ tasse (50 mL) chou rouge, tranché
- ¼ tasse (50 mL) oignon rouge, coupé en dés
- ¼ tasse (50 mL) vinaigrette à la thaïlandaise ou à l'asiatique

PRÉPARATION

1. 1

Dans un bol, combiner le riz au jasmin BISTRO EXPRESS(MC) de marque BEN'S ORIGINAL(MC) avec les champignons, l'ananas, la coriandre, la carotte, les oignons verts, le poivron, le chou et l'oignon rouge. Remuer pour bien combiner le tout.

2. 2

Ajouter la vinaigrette et remuer pour bien combiner le tout.

VALEUR NUTRITIVE

QUANTITÉ PAR PORTION

- Calories 197
- Glucides (g) 37 g
- Fibres (g) 3 g
- Protéines (g) 4 g
- Matières grasses (g) 4 g
- Sodium (mg) 160 mg

CATÉGORIES :

[Légumes / Végétarien](#), [Moins de 20 minutes](#), [Riz prêt à chauffer](#)

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



[Riz frit à l'indonésienne](#)

Temps de cuisson

20m

Ingrédients

10 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Bol de riz au poulet et au beurre d'arachide à la thaï](#)

Temps de cuisson

40m

Ingrédients

17 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)



[Poulet aux noix de cajou et aux ananas](#)

Temps de cuisson

15m

Ingrédients

11 articles

[VOIR LES DÉTAILS](#)

Source URL: <https://ca.bensoriginal.com/recipes/thai-pineapple-jasmine-rice-salad>