

Salade de riz et crevette.

2/3 de Tasse de Riz à grain long

1 1/2 c. à Table de vinaigre.

3 c. à Table d'huile.

1 1/2 c. à Table d'eau.

Pincée de sel et poivre.

Environ 1 Livre de crevette. Fraîches.

3 Tomates.

Fenouil Haché.

- 1- Cuire le riz selon les directives du fabricant.
Mélanger le vinaigre, l'huile, sel et poivre,
et verser le tout sur le riz. Laisser refroidir.
- 2- Éplucher les crevettes et couper les tomates.
En dés. Ajouter les crevettes, tomates, fenouil.
Au riz, bien mélanger.