

Cari d'Honolulu

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

🦞 crustacés

Curry de riz basmati aux crevettes et ananas déshydratés, parfumé au lait de coco.

Prêt en 15 minutes.

Asie

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> riz basmati cuit déshydraté	1 tasse
<input type="checkbox"/> crevettes déshydratées	2 càs
<input type="checkbox"/> ananas déshydraté <i>en conserve</i>	2 càs
<input type="checkbox"/> curry doux en poudre	1 càc
<input type="checkbox"/> lait de coco en poudre	2 càs
<input type="checkbox"/> eau	250 ml

PRÉPARATION

— Préparation à la maison —

1. Mélanger le *riz basmati cuit déshydraté*, les *crevettes déshydratées*, l'*ananas déshydraté*, le *curry doux en poudre* et le *lait de coco en poudre* dans un sac hermétique.

— Utilisation sur le trail —

2. Verser le mélange dans une *casserole*. Ajouter *eau*, porter à ébullition et cuire *10 minutes* en remuant. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer *5 minutes*.

dehydrated