

Lu Rou Fan 魯肉飯, Riz au porc braisé taiwanais

écrit par TuLinh Duong | 21 décembre 2022



La viande est cuite pendant longtemps, absorbant l'essence et l'arôme des épices, donnant au plat un arôme et un goût particuliers, rendant le plat particulièrement délicieux. Servi avec un bol de riz blanc, garni de porc mijoté avec une sauce riche qui se mélange avec le riz, chaque bouchée est irrésistible. Faites ensuite bouillir les légumes et tranchez un œuf mariné, c'est un repas super satisfaisant!

REPAS QUOTIDIENS – OEUFS FRITS AUX OIGNONS, GOMBOS BOUILLIS, RIZ BLANC, SAUCE DE POISSON AIGRE-DOUCE

écrit par TuLinh Duong | 21 décembre 2022



Idées repas quotidiens | R1 – Œufs frits aux oignons, gombo bouilli, sauce de poisson aigre-douce