SAUTÉ CHINOIS & LIGHTLY ROASTED PIECES

2 PORTIONS | 30 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet

400 g de mélange de légumes sautés

1/2 poivron rouge

1 1/2 cm de gingembre frais

1 càs d'huile de cuisson ou d'huile de sésame

1 gousse d'ail

1 càs de sauce chili douce

2 càs de sauce soja

Découvre ce sauté chinois avec nos Lightly Roasted Pieces, accompagné d'un délicieux riz aux noix.

PRÉPARATION

1. Préparer les lightly roasted pieces

Mélanger le poivre finement haché, l'ail et le gingembre avec 1 cuillère à soupe d'huile. Incorporer les lightly roasted pi eceset laisser mariner 10 minutes.

2. Cuire le riz aux noix

Cuire le riz aux noix selon les instructions sur le paquet. Égoutter et garder au chaud avec le couvercle sur la casserole.

3. Faire sauter les légumes

Faire sauter les légumes dans l'huile de sauté dans un wok ou une grande poêle pendant environ 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Assaisonner les légumes avec la sauce soja et la sauce chili douce pendant la cuisson.

4. Additionner tout ensemble

Cuire les lightly roasted pieces avec la marinade quelques minutes dans une poêle.

5. Servir le plat

Servir le riz avec les légumes et les lightly roasted pieces.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR