# Sauté de porc à la sauce de soja douce



## Produits Bresc utilisés




Bresc Échalote hachée 1000g




Bresc Purée d'ail 1000g




Bresc Purée de gingembre 450g




Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

## Ingrédients

4

Pour le plat au wok

- 500 g de sauté de porc
- 250 g de champignons
- 1 bouquet d'oignon nouveau
- 1 chou de Chine

Pour la sauce de soja douce

- 100 g d'échalotes hachées Bresc
- 12 g de purée d'ail Bresc
- huile d'olive pour faire suer
- 4 g de WOKpiment Bresc
- 1,5 c.à.s. de purée de gingembre Bresc
- 2,5 dl de ketjap medja
- 0,5 dl de sirop de gingembre

## Méthode de préparation

Pour la sauce de soja douce (ketjap), faire revenir l'échalote, l'ail, le gingembre et le piment et mouiller avec le ketjap et le sirop de gingembre. Laisser bouillir un peu. Couper la viande en dés et laisser mariner 15 minutes dans quelques cuillères à soupe de ketjap. Couper tous les légumes dans la forme souhaitée. Faire sauter tous les ingrédients et mouiller avec suffisamment de sauce de ketjap, pas trop sinon le plat sera trop humide.
Servir des chips à la crevette (kroepoek) et quelques fines lanières de piment rouge.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000