

WOK DE LÉGUMES SAUTÉS AU GINGEMBRE



INGRÉDIENTS

10

- 625 g de champignons bruns
- 3 chou chinois pak choï
- 625 g de haricots
- 3 carotte
- 3 oignon rouge
- 250 g de germes de soja
- 125 g de cacahuètes
- 2 botte d'asperges vertes
- 50 g d'ail haché Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 3 dl de ketjap
- 3 dl de sauce chili

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper l'oignon en demi-rondelles et les haricots en deux. Nettoyer la carotte et la couper en rondelles. Couper les champignons en lamelles. Couper les têtes d'asperges et couper la queue à la chinoise. Bien faire cuire dans une poêle chaude et ajouter le poivre, le gingembre et l'ail. Mouiller avec la sauce chili et le ketjap et faire cuire encore. Garnir de cacahuètes.