

WOK DE LÉGUMES SAUTÉS AU GINGEMBRE



INGRÉDIENTS

4

- 250 g de champignons bruns
- 1 chou chinois pak choï
- 250 g de haricots
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- 100 g de germes de soja
- 50 g de cacahuètes
- ½ botte d'asperges vertes
- 20 g d'ail haché Bresc
- 20 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 1 dl de ketjap
- 1 dl de sauce chili

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



WOK Gingembre et Citron 450g



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.