

## 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.