

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 30 MIN FACILE

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 pieces et 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**