



N'en faisons qu'une bouchée !



Wok de Chou Pak Choy, carottes et miel

Préparation

- Émincer le pak choï, les carottes, l'oignon et l'ail.
- Faire revenir oignon et ail dans un peu d'huile.
- Ajouter carottes et tiges de pak choï, cuire 4-5 min à feu vif.
- Verser miel, vinaigre et sauce soja, bien mélanger.
- Ajouter les feuilles de pak choï et cuire encore 2 min.
- Servir chaud avec du riz ou des nouilles.

Ingrédients

2 portions

- 2 Chou pak choï
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe de sauce soja
- Huile d'olive ou de sésame

