



Wok aux lanières de porc marinées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

800 grammes de tranches de porc
4 cuillères à soupe de sauce soja
2 cuillères à soupe de miel
3 centimètres de gingembre (râpé)
2 gousses d'ail (râpées)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
2 paquets de légumes pour wok (prêts à l'emploi)
2 tasses de riz
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les escalopes de porc en fines lanières. Mélangez-les avec la sauce soja, le miel, le gingembre et l'ail. Laissez-les mariner pendant 20 minutes.
- 2.** Chauffez l'huile d'arachide dans un wok très chaud (ou une grande poêle) et faites dorer les lanières de porc. Ajoutez les légumes pour wok et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient croquants.
- 3.** Faites cuire le riz.
- 4.** Garnissez le plat de coriandre et accompagnez-le de riz.