



Pak-choï à l'huile de sésame, au gingembre et à l'ail



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 Pak-choï (coupé en morceaux ou 3 petits)
1 pièce de gingembre (râpé)
huile de sésame
2 gousses d'ail (émincées)
2 cuillères à soupe de sauce soja
2 oignons de printemps (en rondelles)
2 cuillères à soupe de graines de sésame
1 cuillère à café de fécule de maïs

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un trait d'huile de sésame au wok.
- 2.** Faites-y revenir brièvement le gingembre et l'ail.
- 3.** Déglacez avec la sauce soja et ajoutez le pak-choï.
- 4.** Incorporez 2 cuillerées à soupe d'eau et laissez mijoter le tout.
- 5.** Ajoutez la fécule de maïs diluée au préalable dans un demi-verre d'eau.
- 6.** Laissez réduire le tout et agrémentez de jeunes oignons et de graines de sésame.