

Veggie Saltado



Ingrédients

- 40 de filets de soja veggie Greenway
- ▯ 4 kg de wok mix Ardo
- ▯ 1 kg d'asperges vertes en tronçons
- ▯ 300 g de matière grasse
- ▯ 50 g de menthe fraîche
- e▯ 200 ml de World Grill Fuego Peru Verstegen
- ▯ 200 ml de sauce soja
- ▯ 160 ml de jus de citron vert
- ▯ 3 c. à s. d'huile de sésame (facultatif)

Méthode

1. Faire chauffer la matière grasse dans une lèchefrite ou une casserole et y saisir les filets veggies entiers ou coupés en morceaux.
2. Ajouter le wok mix Ardo et les asperges vertes ainsi que la marinade World Grill Fuego Peru.
3. Laisser mijoter les légumes et ajouter pour finir la menthe fraîche, la sauce soja, le jus de citron vert et l'huile de sésame.
4. Servir accompagné de riz ou de quinoa.

Variation

Cette recette peut aussi être réalisée avec des morceaux de poulet veggie Greenway.

**Cette recette est de
GREENWAY**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be