Wok de légumes sauce aigre-douce



Ingrédients

- 2 kg Greenway lanières pour wok
- 200 g matière grasse végétale
- 4 kg légumes pour wok (Ardo)
- 1 l de sauce aigre-douce
- 2 dl de sauce soja
- 125 g de mélange d'herbes aromatiques de style asiatique (Ardo)
- riz

Méthode

1. Dans une lèchefrite ou un four à air chaud à 200°, faire dorer les lanières dans la matière grasse.
2. Ajouter les légumes et poursuivre la cuisson.
3. Incorperer la sauce et le mélange d'herbes et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes à feu moyen.
4. Servir avec du riz.

Cette recette est de GREENWAY

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be