

Wok de Pak Choï



Ingrédients:

Pak choï

6 gros radis ronds

4 carottes

1 oignon nouveau

1 demi-poivron vert

huile de sésame

sauce soja.



Préparation de la recette :

Lavez les légumes : coupez les radis en 6, tailler les carottes en tagliatelles, le poivron en lanières, ciselez l'oignon et gardez les branches de pak choï entières.

Faites chauffer l'huile de sésame et jetez les légumes dans le wok sur feu vif.

Faites cuire une dizaine de minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez de la sauce soja en fin de cuisson et dégustez aussitôt les légumes wokés accompagnés de riz ou de nouilles.