

Bol de egg rolls

- *La meilleure recette de bol de egg rolls! (Très facile...)*



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de porc haché
- 3 cuillères à soupe de sauce soja faible en sodium
- 1/2 oignon haché finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de gingembre frais, râpé
- 2 tasses et demie (625 ml) de chou napa râpé (ou chou vert)
- 2 tasses (500 ml) de bok choy bébé coupé finement
- 1/2 tasse (125 ml) de carottes râpées
- 1/4 de tasse (65 ml) de champignon shiitake tranché
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1/2 cuillère à thé d'huile de sésame
- 2 oignons verts tranchés minces
- 2 cuillères à soupe d'arachides coupées grossièrement

Préparation :

1. Faites chauffer un wok à feu moyen. Ajouter le porc et une cuillère à soupe de sauce soja. Faites cuire la viande et la défaire avec une cuillère de bois.
2. Ajouter les oignons, l'ail et le gingembre. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
3. Ajouter le chou, les bok choy, les carottes et les champignons.
4. Ajouter le reste de sauce soja, le vinaigre de riz et l'huile de sésame.
5. Faites cuire pendant 3 à 4 minutes. On veut que le chou soit encore un peu croustillant.
6. Servir chaud et garnir d'arachides et d'oignons verts.

“ Vous aimez beaucoup la garniture de egg rolls, mais ça ne vous tente pas de rouler tout le kit? Voici un super bol de egg rolls, savoureux et facile à faire...”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

