

Canard braisé



2 grosses pommes de terre,
coupées en cubes
2 livres de canard, haché
6 oignons verts, tranchés »
2 pouces de gingembre,
tranché
6 gousses d'ail, tranchées
3 cuillères à soupe de sucre
1/3 tasse de vin de riz
1/3 tasse de sauce soja
1/2 tasse d'eau
Sel au goût
:

Sélectionnez l'option SAUTÉ. Ajouter le canard et faire revenir jusqu'à ce qu'il soit bruni.

Ajouter le reste des ingrédients sauf les pommes de terre.

Couvrir et régler l'option POULTRY(MANUAL/PRESSURE) et la minuterie pendant 60 minutes.

Ajouter les pommes de terre. Réglez l'option MANUAL/PRESSURE et la minuterie pendant 5 minutes.

Traduit de :

Stewart, Diane Instant Pot: Top 1001 Instant Pot Recipes For You.