

## **Bok choy au sésame**

**Ne pas utiliser de bébé bok choy pour cette recette.**

**Préparation 5 m.**

**Cuisson 4 m. mANUAL**

**Portions 4.**

**1 bok choy feuilles séparées**

**1/2 c. à thé d'huile de sésame**

**1 c. à thé de sauce soya**

**2 c. à thé de graines de sésame**

**1 t. d'eau**

**Sel et poivre**



**Placer le support dans le ip et mettre le bok choy dans le ip les plus grosses feuilles vers le bas.**

**Ajouter l'esu et cuire 4 m. à MANUAL. Descendre la pression rapidement.**

**Quand le bok choy est cuit transférer dans un plat et sjouter le reste des ingrédients.**

**Traduit de :**

**Randolph, Laurel Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals**