

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