



WOK DE PORC

Ingrédients

- 400 g de sauté de porc
- pak choi
- poireau
- carottes colorées
- radis d'hiver
- oignon rouge
- gousses d'ail
- 2 Càs d'huile végétale

Préparation

1. Émincez finement le pak choi, le poireau, l'oignon et l'ail. Rincez le chou dans de l'eau claire et bien l'essorer dans ses mains afin de bien l'égoutter.
2. Épluchez et coupez en vos carottes et radis en julienne.
3. Faire chauffer votre wok (ou votre sauteuse) avec l'huile végétale. Lorsque celle-ci est bien chaude, jetez-y le porc émincé, les carottes, l'oignon rouge, et l'ail.
4. Laissez cuire quelques minutes en remuant bien.
5. Baissez à feu moyen et ajoutez votre pak choi, le poireau et les radis
6. Laissez mijoter environ 15 min.