

SAUTE DE CHOU PAKSOY ET PETITS LARDONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 20 minutes
4 personnes	2 passoires, 1 sauteuse,

Ingédients :

1 chou Paksoy
200 gr de lardons fumés
1 oignon
Ail et gingembre en poudre
3 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation :

1 - Couper le chou en tronçons de 3 à 4 cm, les rincer à l'eau. Réserver les feuilles dans une passoire et les côtes dans une autre. Peler et émincer finement l'oignon.
2 - Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon et les lardons.
3 - Quand les oignons deviennent translucides, ajouter les côtes du chou avec l'ail et le gingembre. Mélanger et laisser colorer un peu.
4 - Ajouter les feuilles de chou. Verser la sauce soja. Remuer, couvrir et laisser mijoter quelques minutes, plus ou moins longtemps, selon que vous préférez le chou croquant ou fondant. Servir avec du riz ou des nouilles chinoises.