KIKKOMAN

Poitrine de porc sautée avec kimchi

durée totale **60 min.** **10 min.** temps de préparation **20 min.** temps de marinade **30 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.760 kJ / 423 kcal

Matières grasses: **30,8 g** Protéines: **20,8 g**
Glucides: **11,4 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

200 g	poitrine (ou d'escalope) de porc finement émincée
	sel, poivre fraîchement moulu
1	oignon
80 g	chou pointu (ou de chou chinois) (2-3 feuilles)
3 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
1 càs	sucre
1 càc	Worcester sauce (ou de sauce huître)
2,5 càs	graines de sésame blanc
1 càs	huile végétale

PRÉPARATION

Étape 1

Découpez la viande en morceaux gros comme une bouchée, assaisonnez-les de sel et de poivre.

Étape 2

Épluchez l'oignon et coupez-le en fines rondelles d'environ 8 mm. Lavez le chou pointu, séchez-le en le tamponnant, et coupez-le en morceaux de 3-4 cm.

Étape 3

Mélangez les morceaux de porc et l'oignon avec la Sauce Chili au Kimchi Kikkoman, le sucre, la Worcester sauce et les graines de sésame blanc, et laissez mariner le tout pendant environ 20 minutes.

Étape 4

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir le mélange porc-oignons. Une fois que la viande est cuite, ajoutez le chou pointu, faites revenir celui-ci jusqu'à ce qu'il ramollisse, et servez. Le riz sera parfait en accompagnement.