KIKKOMAN

Ragoût kimchi au lait de soja

durée totale **25 min.** **10 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1.355 kJ / 324 kcal

Matières grasses: **17,6 g** Protéines: **22 g**
Glucides: **6,6 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

70 g	poitrine (ou d'escalope) de porc finement émincée
60 g	chou chinois (environ 3 feuilles)
1	pak choi
100 g	champignons (par ex. shimeji/shiitake ou champignons de Paris)
0,5 pièce	tofu
1 càc	Huile de sésame grillé Kikkoman
200 ml	eau
100 ml	saké japonais (ou 100 ml d'eau si vous n'avez pas de saké)
2 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
2 càs	lait de soja (sans sucre)
2 càc	gochujang (pâte de piment rouge) (ou 2 càs de pâte de miso)
1	oignon de printemps

PRÉPARATION

Étape 1

Émincez le porc en petits morceaux.

Étape 2

Lavez le chou chinois, coupez la partie inférieure des feuilles en lanières d'environ 2 cm de largeur, et la partie supérieure en lanières d'environ 4 à 5 cm de largeur.

Étape 3

Lavez le pak choi, coupez les parties inférieures en 4 morceaux de taille égale, et les parties supérieures à une longueur d'environ 5 cm.

Étape 4

Préparez les champignons.

Étape 5

Coupez le tofu en cubes de 3-4 cm.

Étape 6

Mettez une poêle sur le feu, ajoutez l'huile de sésame (ou l'huile végétale), et faites revenir le porc. Lorsque la viande commence à changer de couleur, ajoutez le chou chinois, le pak choi et les champignons, et faites bien revenir le tout.

Étape 7

Versez 200 ml d'eau, le saké et la Sauce Chili au Kimchi Kikkoman, et continuez à faire cuire.

Étape 8

Ajoutez le tofu et faites chauffer à chaleur moyenne. Ajoutez le lait de soja et le gochujang (ou le miso) mais sans faire bouillir.

Étape 9

Coupez les oignons de printemps en rondelles, lavez-les, ajoutez-les et servez.