KIKKOMAN

Sauté de porc à la thaïlandaise, chou et piment

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

Données nutritionnelles (par portion):
2.512 kJ / 600 kcal

Matières grasses: **38 g** Protéines: **40 g**
Glucides: **21 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

300 g	de porc haché
100 g	de chou
2	échalotes
4	gousses d'ail
2	piments
150 g	de haricots jaunes
4 càs	d'huile de cuisson (par exemple de colza)
15 g	de gingembre fraîchement râpé
1 bouquet	de basilic thaïlandais, réserver quelques feuilles pour la garniture
60 ml	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càs	de sauce de poisson
1,5 càs	de sauce d'huître (facultatif)

PRÉPARATION

Étape 1

Hacher le chou. Couper les échalotes en lamelles. Hacher finement l'ail et les piments. Couper les haricots jaunes en morceaux de 2-3 cm.

Étape 2

Faire chauffer un peu d'huile de cuisson dans la poêle. Ajouter les échalotes et les piments et faire revenir jusqu'à ce que les échalotes ramollissent et commencent à brunir. Vers la fin de la cuisson, ajouter l'ail et le gingembre.

Étape 3

Ajouter le porc haché, en mélangeant bien pour qu'il se décompose en petits morceaux. Faire frire à feu vif jusqu'à ce que la viande soit dorée de tous les côtés. Au bout de 2 minutes, ajouter le chou et les haricots jaunes et les faire revenir avec la viande pendant environ 2 minutes. Ajouter les feuilles de basilic thaï et faire revenir jusqu'à ce qu'elles se flétrissent. Ajouter la sauce soja Kikkoman, la sauce de poisson et la sauce d'huître et mélanger soigneusement.

Étape 4

Servir avec le reste du basilic thaï.