CHOU CHINOIS AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

- 1 chou chinois
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 1 c-à-s de gingembre frais
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-c de sauce soja
- 1 petit verre d'eau
- Sel et poivre du moulin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Peler et émincer l'ail et l'oignon. Verser l'huile d'olive dans une sauteuse et les faire revenir à feu doux pendant 15mn.

Laver le chou. Séparer les tiges des feuilles. Couper les tiges en tronçons de 1 cm et les feuilles en morceaux.

Peler et émincer le gingembre.

Mettre les tiges tranchées dans la sauteuse, ainsi que le gingembre et l'eau

Saler et poivrer. Laisser mijoter pendant 15mn.

Augmenter le feu et ajouter les feuilles.

Faire cuire pendant 5 mn en mélangeant sans arrêt.

Hors du feu, arroser avec la sauce soja et servir immédiatement.