



Lamelles de porc et légumes japonais



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de riz long grain (Uncle Ben's)
2 oignons de printemps
500 grammes de finettes de porc
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
400 grammes de mélange wok japonais
4 cuillères à soupe de sauce teriyaki (au sésame grillé)

Méthode de préparation

- 1.** Cuisez le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Coupez les jeunes oignons en fines rondelles.
- 3.** Coupez les finettes de porc en lanières.
- 4.** Faites chauffer l'huile dans un wok, puis faites-y revenir le mélange japonais pendant 5 minutes.
- 5.** Réservez. Dans le même wok, faites cuire à feu vif la viande de porc pendant 5 minutes.
- 6.** Arrosez de sauce teriyaki au sésame grillé Kikkoman, puis ajoutez les légumes. Remuez pendant 2 minutes.
- 7.** Terminez en ajoutant les jeunes oignons. Accompagnez de riz.