



Les Saveurs du Bois du Roc



## Chou chinois sauté

**Pour 2 personnes    Temps de préparation 15 min    Cuisson 10 min**

### Ingrédients :

- 1 chou chinois
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja

1. Rincez le chou et coupez-le en morceaux. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Pelez et râpez le morceau de gingembre.
2. Chauffez l'huile dans un wok. Faites revenir les oignons, l'ail et le gingembre 2 min.
3. Ajoutez le chou et faites revenir 5 min en mélangeant.
4. Ajoutez la sauce soja et le sésame.
5. Faites revenir le tout encore 2 min. Servez sans attendre

Servez le tout avec du porc sauté et du riz.

**Bon appétit !**