

Un tour en Asie

Et si on partait un peu en Asie avec un petit buffet ? Au menu, brochettes Yakitori, nems et salade chou chinois ! Oui mais ... vous dira t'on - y a pas la salade, y a pas les légumes ou le riz ou ... le surgelé ?

Que nenni ! Maintenant Toupargel est à même de vous livrer autant ses produits surgelés que du frais, de l'épicerie ou du vin !

Du coup une seule commande et hop le tour est joué, votre soirée thématique est sauvée et surtout prête en un seul clic :)

Si jamais je mange des nems, des brochettes ou des bouchées vapeur, j'apprécie les accompagner (sinon je trouve ça un peu triste, il manque quelque chose) alors j'aime bien apporter un peu de végétal supplémentaire avec du chou chinois sauté et rehaussé de sauce soja et de sésame.

C'est tout simple mais c'est drôlement bon ! Et n'ayez pas peur, le chou réduit considérablement à la cuisson ;)

[Imprimer](#)

Un tour en Asie

Auteur: Flo de bonnes choses

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 25 minutes

Pour 2 Personnes

Ingredients

- - 1 [chou chinois](#)
- - 1 bel oignon
- - 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- - 1 cuillère à soupe de [sauce soja salée](#)
- - 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- - 1 cuillère à soupe [d'huile neutre](#) (type tournesol)
- - 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- - Des [brochettes Yakitori](#)
- - Des [nems au porc](#)
- - Des [bouchées vapeurs](#)

Instructions

1. Emincer finement le chou chinois. Dans une poêle faites chauffer L'huile neutre et y faire blondir l'oignon émincé sur feu moyen.
2. Ajouter alors le chou émincé.
3. Faire revenir en remuant régulièrement pendant 5 minutes, puis couvrir pendant 5 minutes.
4. Ôter le couvercle et ajouter les sauces soja, remuer régulièrement jusqu'à ce que le liquide soit presque absorbé.
5. Disposer dans un bol et parsemer des graines de sésame.

Astuce : envie d'un plat unique ? Ajouter des [crevettes décortiquée](#) pendant la cuisson, et du riz cuit... et hop le tour est joué :)

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>
