



Les plats principaux

Wok avec émincés de beefsteak

Pour 1 personne

Ingrédients

300 grammes steaks (en lamelles)
150 grammes riz (blanc)
2 gousses d'ail
2 centimètres de gingembre
1 cuillère à soupe de sauce soja
600 grammes de mix pour wok (Thai)
10 grammes de coriandre
1 citron vert (en quartiers)
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez le riz selon les indications de l'emballage. Mélangez les lamelles de beefsteak avec un soupçon d'huile, l'ail, le gingembre et la sauce soja. Salez et poivrez.

Chauffez un peu d'huile dans un wok ou une poêle en fonte. Ajoutez le mix pour wok et cuisez les légumes al dente en remuant. Retirez du wok.

Chauffez de nouveau un peu d'huile dans le wok et rôtissez les lamelles de beefsteak 2 minutes en remuant. Ajoutez les légumes et faites réchauffer un peu le tout.

Versez le riz dans des plats et répartissez dessus les légumes et le beefsteak. Garnissez avec la coriandre et les quartiers de citron.

