

PERLES DE SOJA AU CAMEL



2 personnes



15 minutes

INGRÉDIENTS

75 g Perles de Soja

4 c.s. sucre en poudre

1 c.s. sauce soja noire (dark)

1,5 c.s. sauce poisson végétarienne
(ou sauce soja salée)

150 ml eau

1 c.c. maïzena

1 c.c. poivre noir

10 g gingembre frais

Herbes fraîches ciselées (coriandre,
persil frisé...)

Sésame grillé

PRÉPARATION

1. Réhydrate les perles de soja.
2. Hache finement le gingembre frais.
3. Dans un wok à feu moyen, verse un filet d'huile de tournesol et ajoutes-y le sucre en poudre.
4. Une fois que le sucre commence à caraméliser, ajoute le gingembre haché.
5. Fais revenir rapidement puis ajoute les perles de soja.
6. Verse la sauce soja noire, la sauce poisson végétarienne et le poivre noir.
7. Mélange le tout et verse délicatement l'eau.
8. Fais mijoter 5 minutes en remuant de temps en temps.
9. Mélange la maïzena avec un peu d'eau et verse-la dans la préparation.
10. Remue délicatement, la sauce va légèrement épaissir et c'est prêt !