

CHOI SUM SAUTE

Ingrédients :

1 c à s d'huile d'arachide

1 piment rouge finement haché

2 caïeux d'ail écrasés

10g de gingembre frais râpé

1 kg de Choi sum lavé et coupé en morceaux de 5 cm

2 c à s de sauce de poisson

2 ç à s de jus de citron vert

150 g de noix de cajou non salées

- **Faites chauffer l'huile dans un wok et faites revenir le piment, l'ail et le gingembre 1 minute.**
- **Ajoutez le Choi sum et faites le revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Faites revenir jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.**
- **Parsemez de noix de cajou et servez.**