Haricots verts teriyaki



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg de haricots verts Ardo

50 g d'échalotes Ardo

5 g d'ail en cubes Ardo

50 ml d'huile d'arachide

1 dl de sauce teriyaki

1 c. à s. de graines de sésame

Préparation

1. Faites cuire les haricots verts à la vapeur jusqu'à obtention de la texture souhaitée, puis rincez-les immédiatement à l'eau froide.
2. Faites revenir les échalotes et l'ail dans l'huile d'arachide.
3. Ajoutez les haricots et laissez bien mijoter.
4. Terminez avec la sauce terayaki et les graines de sésame.

Allergènes

Sesame

Soy

We preserve nature's gifts