



# Lamelles de porc et légumes japonais



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

300 grammes de riz long grain (Uncle Ben's)  
2 oignons de printemps  
500 grammes de finettes de porc  
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide  
400 grammes de mélange wok japonais  
4 cuillères à soupe de sauce teriyaki (au sésame grillé)

## Méthode de préparation

- 1.** Cuissez le riz selon les indications figurant sur l'emballage.
- 2.** Coupez les jeunes oignons en fines rondelles.
- 3.** Coupez les finettes de porc en lanières.
- 4.** Faites chauffer l'huile dans un wok, puis faites-y revenir le mélange japonais pendant 5 minutes.
- 5.** Réservez. Dans le même wok, faites cuire à feu vif la viande de porc pendant 5 minutes.
- 6.** Arrosez de sauce teriyaki au sésame grillé Kikkoman, puis ajoutez les légumes. Remuez pendant 2 minutes.
- 7.** Terminez en ajoutant les jeunes oignons. Accompagnez de riz.