



Temps Total
20 MIN.

Portion
3/4 TASSE / 200 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
25

Ajoutez une touche asiatique à votre menu, avec ce plat de légumes asiatiques avec un délicieux glaçage fait de bouillon de poulet au gingembre.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Amidon de maïs	3/4 tasse	188 mL
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Eau	48 oz	1 1/2 L
Huile végétale	1/2 tasse	125 mL
Gingembre frais, râpé	1/2 tasse	125 mL
Légumes orientaux, surgelés	6 lb	3 kg

INSTRUCTIONS

- Mélanger l'amidon de maïs, le bouillon et l'eau jusqu'à ce que cela soit velouté. Mettre de côté.
- Dans une poêle ou un wok, faire sauter les légumes dans de l'huile avec du gingembre jusqu'à ce que cela soit mi-croustillant, sur un feu moyen. Ajouter l'amidon de maïs mis de côté au mélange. Cuire jusqu'à ce que le mélange soit porté à ébullition et qu'il épaississe. Remuer sans cesse.
- Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.