

Enoki yaki



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 grammes d'enoki (champignon)
- 6 surimis
- 50 grammes de ciboule
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- ½ cuillère à soupe de sauce soja
- huile végétale pour la cuisson

Préparation

- couper les pieds des champignons et les couper en morceaux de 2cm de longueur
- couper les surimis et la ciboule en petits morceaux
- bien mélanger tous les ingrédients dans un bol
- chauffer l'huile dans une poêle
- disposer le mélange dans la poêle en utilisant une cuillère
- dorer les deux côtés à feu moyen

Révision #2

Créé 2020-01-23 18:16:08 CET par Luc

Mis à jour 2020-01-27 18:05:18 CET par Luc