

Achards aux légumes

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 10 minutes



Les ingrédients:

- 1/2 chou blanc
- 3 carottes
- 10 haricots verts
- 1 gros oignon
- 1 bon morceau de gingembre
- 2 gros piments
- vinaigre blanc - huile
- curcuma - sel - poivre

Comment faire:



1) Emincer le chou blanc finement -



2) Eplucher et râper les carottes -



3) Couper les haricots vert en julienne Les mettre pendant 1 minute dans de l'eau bouillante salé. Les égoutter et réserver. -



4) Éplucher et couper l'oignon finement -



5) Couper les piments en 2 , sortir les pépins puis les couper en julienne. -



6) Éplucher et râper le morceau de gingembre. -



7) Dans une poêle, chauffer un filet d'huile et faire revenir l' oignon. -



8) Rajouter les piments et le gingembre. Bien mélanger. -



9) Rajouter une petite cuillère de curcuma, mélanger à nouveau. -



10) Mettre 3 cuillère à soupe de vinaigre blanc. Mélanger. -



11) Mélanger les légumes finement couper(chou blanc - carottes - haricots vert) dans un saladier -



12) Rajouter les épices encore chaudes sur les légumes et bien mélanger !! Et c'est prêt!!! Bon appétit... -

Le petit plus

Ce plat est un accompagnement ou une entrée

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !