

# Pak Choï, sauté aux œufs



Pour 2 personnes :

2 choux Pak Choï

4 œufs

2 gousses d'ail

2 CS de soja + 2 CS de nuoc mam

2 CC de sauce chili

Huile

Sel, poivre, gingembre frais et basilic et coriandre haché

\*\*\*\*\*

- Rincer les pak choï, couper largement la base et enlever les feuilles, une à une.
- Ciseler quelques feuilles de coriandre et le basilic (quantité au goût). Eplucher, dégermer et hacher l'ail. Peler, puis émincer très finement le gingembre.
- Dans un wok, faire chauffer 1 CS d'huile et faire sauter les tiges de pak choï avec l'ail et le gingembre, pendant environ 5 minutes. Elles doivent rester légèrement croquantes.
- Ajouter toutes les sauces et mélanger.
- Dans une poêle, faire cuire les œufs, salés et poivrés, en omelette souple et la couper en lanières.
- Ajouter les œufs, les herbes, avec le pak choï, dans le wok et faire sauter le tout 1 minute.
- Servir aussitôt.

Sandra