RIDICULOUSLY GOOD FOOD
ESTD. 2011
ALIKATS KITCHEN
DELIVERED SUSTAINABLY IN MORZINE

Côtes de porc glacées à l'hoisin

Ce que vous recevrez :

-
- Côtes de porc glacées à l'hoisin (soja, alliums)
- Nouilles (gluten)
- Salade asiatique (sésame)
- Sauce à salade (alliums, sésame, soja)
- Oignon de printemps frais, haché

Ce dont vous aurez besoin :
Une petite casserole

Méthode:

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites cuire les côtes au four pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.
3. Pendant ce temps, assaisonnez la salade et laissez-la mariner jusqu'au moment de servir (environ 10-15 minutes).
4. Réchauffez les nouilles au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.
5. Déposer les côtes sur les nouilles et parsemer d'oignons frais. Servir la salade à part.