

Wok de potiron au curcuma et à la sauce soja

Ingrédients

- 400 g de chair de potiron tranchée
- 4 oignons
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre



Les étapes

- Dorez les tranches de potiron dans l'huile bien chaude du wok, mais en petites quantités. Réservez au fur et à mesure
- Pelez et hachez les oignons, faites-les revenir dans l'huile restante.
- Pour finir
- Ajoutez le curcuma, la sauce soja et le miel. Incorporez les tranches de potiron et remuez doucement. Servez très chaud.

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/315494-wok-de-potiron-au-curcuma-et-a-la-sauce-soja>