Gombos à la moutarde

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	5 min

Préparation

12 gombos

1 pincée de sel

1 cs Moutarde, à l’ancienne

1 cc de miel

1 cs de vinaigre de riz japonais

Piment concassé, seché

Laver et préparer les gombos. Placer tous les ingrédients dans un sachet de mise sous vide et mettre sous vide au niveau 3.

Laisser reposer le sachet au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Servir froid.

Accessoires

Sachet de mise sous vide

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019