

Côtelettes de porc au gingembre

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes

Portions: 5

2 c.à soupe de gingembre moulu

1 livre de côtelette de porc

1 tasse de sauce soja

1 c. à thé de persil

1 c. à thé de poivre

1 tasse d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

1 c. à thé de poudre d'ail



Mélanger la sauce soja et l'eau dans un bol à mélanger. Incorporer le mélange et ajouter le jus de citron. Saupoudrer le mélange avec le gingembre moulu, le persil, le poivre noir moulu et la poudre d'ail. Ajouter le jus de citron et bien mélanger. Hacher grossièrement la côtelette de porc. Mettez le porc dans le mélange de sauce soja et laissez-le reposer pendant 15 minutes. Régler l'instant pot sur le mode «MEAT/SREW». (V. Note) Placer le mélange dans l'instant pot et fermez le couvercle. Cuire le plat pendant 35 minutes. 2(V. note),

Note de la yraductrice : le temps de cuisson donné pour des cotelettes est. beaucoup trop long donc cuire sur MANUAL/PRESSURE et ajuster le temps de cuisson selon l'épaisseur des cotelettes : 6 à 8 m. minces, 8 à 12 m mouennes, 10 à 12 m. Épaisses.

Traduit de : Instant Pot Cookbook: Recipe Collection for Everyday Cooking » de Ben Bailey

