

LÉGUMES À LA VAPEUR AVEC SAUCE TERIYAKI



Catégorie: Plats principaux végétariens

Créée le 2019-08-06

Qualifié par Supercook CL
Proposé par Kitchen Center
Temps total de préparation:
33 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS

200 millilitre(s) sauce de soja

150 gramme(s) sucre

10 millilitre(s) Mirin (facultatif)

10 millilitre(s) Vinaigre de riz (facultatif)

200 gramme(s) brocoli

200 gramme(s) chou-fleur

200 gramme(s) Carotte hachée

1/2 Paprika en tranches

1 Courge italienne

Ou tout légume de votre choix

1 1/2 Litre eau

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Vapore



Panier à la vapeur



Tasse à mesurer