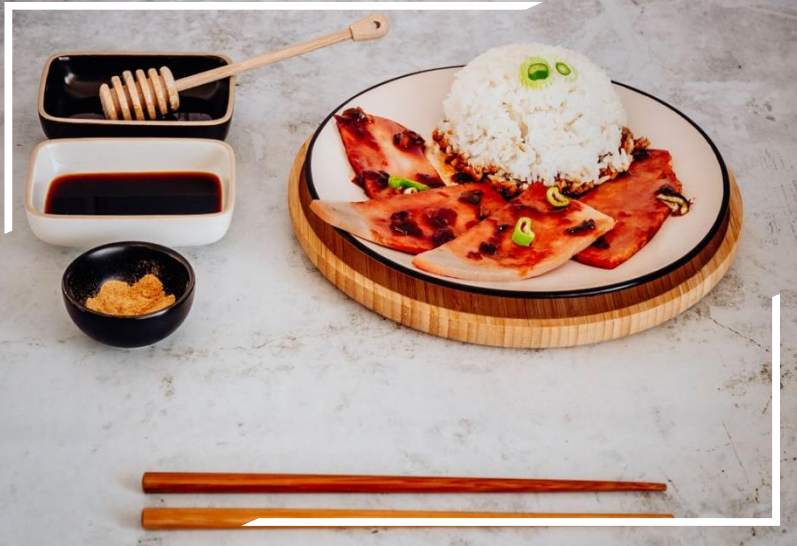


JAMBON FUMÉ-GRILL

A LA SAUCE SOJA & *Au miel*



Personnes
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
5 minutes

Les Ingrédients

- 2 tranches épaisses de Jambon Fumé-Grill
- 2 Cuillères à soupe de miel
- 4 Cuillères à soupe de sauce soja
- 1 Oignon nouveau
- 2 Cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de gingembre en poudre
- Huile
- Poivre

La Préparation

- I. Coupez les tranches épaisses de Jambon Fumé-grill en 4
- II. Hachez l'oignon et faites le revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile.
- III. Mélangez la sauce soja, le miel et le vinaigre.
- IV. Poivrez et ajoutez la pincée de gingembre.
- V. Versez la sauce sur le Jambon Fumé-grill, laissez colorer
- VI. Servez le Jambon avec du riz Thai.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

