

Brochettes de Porc : Ketchup & Coriandre

Ingrédients

- 1 **botte** de coriandre fraîche
- 1 **kg** de viande de porc
- 1 **cuillère à soupe** de miel
- 2 **cuillères à soupe** de sauce soja
- 6 **cuillères à soupe** de ketchup
- Sel et Poivre
- Huile
- Pics à brochettes



Testée et
Approuvée !

Préparation

Découpez la **viande de porc** en cubes puis montez des petites brochettes... Salez, poivrez.

Chauffez l'**huile** dans une grande poêle et saisissez les brochettes. Colorez sur toutes les faces. Ajoutez ensuite le **miel** et la **sauce soja**. Diminuez la t° et cuisez 20 minutes en nourrissant avec le jus dans la poêle afin de les caraméliser.

Égouttez les brochettes dans une assiette. Badigeonnez-les encore chaudes avec le **ketchup** puis recouvrez-les d'une bonne couche de **coriandre** fraîche (préalablement lavée et hâchée grossièrement).

Dégustez avec une purée de pomme de terre à l'huile d'olive, une salade de pousses d'épinards frais.

