CÔTELETTES DE PORC INSTANT POT

Ingrédients :

3-4 côtelettes de porc bien épaisses
1 oignon coupé grossièrement
1 c. soupe d'ail haché
1 barquette ou conserve de champignons
1 tasse de bouillon de poulet du marché
¼ tasse de ketchup
¼ tasse de sauce soja (sans gluten si allergie)
¼ tasse de cassonade bien tassée

Préparation :

Sélectionner le mode «sauté». Chauffer l'huile d'olive. Faire dorer les côtelettes des deux côtés.

Ajouter l'oignon et l'ail. Cuire 1 minute.

Appuyer sur «Cancel».

Ajouter tous les ingrédients et fermer hermétiquement l'IP.

Sélectionner le mode manuel et entrer 20 minutes à HIGH à haute pression.

Laisser la pression descendre naturellement pendant au moins 10 minutes avant de terminer avec un Quick Release.

Note :

Servir avec du riz.