

Boeuf au gingembre à la mijoteuse

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 1 morceau de 5 cm de gingembre frais
- 1/4 tasse de sauce hoisin
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à thé d'huile de sésame grillé
- 2 kg de cubes de boeuf à ragoût

Préparation

1. Sans le peler, trancher finement le gingembre
2. Dans le récipient de la mijoteuse, mélanger tous les ingrédients, sauf le boeuf
3. Ajouter le boeuf et mélanger pour l'enrober.
4. Couvrir et cuire 8 heures à faible intensité.

Note: se conserve 4 jours au réfrigérateur ou 4 mois au congélateur

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 8 heures

Portions: 8

Source: Soupers rapides de Geneviève O'Gleman