

# Bœuf sauté aux oignons

## Recette cookeo



Bœuf sauté

aux oignons Recette cookeo 282

**CALORIES 8 PP 9 SP**

**Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de viande de bœuf

200 g de carottes

3 oignons

$\frac{1}{2}$  cuillère à café de gingembre

4 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre

1 cuillère à café de sucre

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Huile d 'olive

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons puis la viande.

Ajoutez le vinaigre de cidre , la sauce soja ,le gingembre et le sucre. Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les carottes.

Versez les 200 ml d'eau .

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn . Servez chaud avec un féculent de votre choix.