



Salade d'inspiration asiatique aux œufs miroir



Catégories : Plat * végétarien

Ingrédients:

- 100 gr de quinoa
- 2 pak choy
- 2 œufs
- 1 cébette
- 1 joli bouquet de coriandre
- 1 càs d'huile de sésame
- 2 càs de sauce d'[huitre végétarienne](#) (ou pas!)

Préparation:

Faites tout d'abord cuire le quinoa comme indiqué sur l'emballage, puis laisser tiédir à couvert une dizaine de minutes.

Pendant que le quinoa cuit, émincez la cébette et la coriandre et coupez le pak choy en 4.

une fois le quinoa tiédi ajoutez-y la partie blanche des cébettes, la moitié de la coriandre et l'huile de sésame. Couvrez le tout afin de garder le quinoa tiède.

Dans une poêle faites chauffer un peu d'huile et faites revenir le pak choy pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que la partie blanche devienne tendre, puis réservez.

Faites ensuite cuire les œufs miroir, c'est comme faire des oeufs en plat en fait, rien de plus simple!

Dans un bol mettez le mélange de quinoa, par dessus placez le pak choy et l'œuf miroir. versez de la sauce d'huitre par dessus et décorez avec la cébette (la partie verte), le reste de coriandre et une ou deux lamelles de poivron rouge.

Bon appétit !