

Porc à la chinoise

Ingrédients

- 1 livre de filet de porc coupé en fines lanières
- 1 boîte de 8 oz de morceaux d'ananas égouttés
- 1 tasse de tomates fraîches en dés
- ½ tasse de noix de cajou
- ½ c. à soupe de sauce soya
- ½ tasse de sauce aigre-douce
- Sel et poivre au goût

Instructions

1. Déposer le porc, les ananas, les tomates et les noix de cajou dans le plat TupperOndes de 1,75 L.
2. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger pour tout combiner.
3. Pour un plat individuel mettre au micro-onde et cuire à température élevée pendant 7 minutes.
4. Pour une cuisson en superposition, cuire à température élevée pendant 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes.