

Achard de légumes de Noel



Ingrédients:

Chou blanc	Ail et Gingembre
Oignon	Epices: safran.
Carottes	Sel
Haricots verts	Vinaigre blanc
	Huile neutre



Une fois que tous les légumes sont très finement hachés (utiliser une mandoline ou un économiseur) séparez les chacun dans un bol.

L'ail et le gingembre écrasez les ensemble.

Faites chauffer de l'huile dans une casserole. Une fois que l'huile est bien chaude, commencer la cuisson. Vos légumes doivent être saisis.

Dans l'ordre de cuisson:

Commencez par l'oignon, Faites bien revenir et continuer à remuer tout le temps. Rajoutez pendant cette cuisson l'ail, le gingembre et le sel. Rajoutez le safran.

Ensuite, rajoutez le chou.

Toujours bien mélanger quelques minutes.

Ensuite, c'est au tour des haricots verts.

Et tout suite après les carottes.

Laissez ensuite mijoter pendant 3/4 minutes avec un couvercle.

Enfin, rajoutez un filet de vinaigre blanc. Enlever du feu.

Si le achard est destiné pour des samossas,
faites égoutter votre achard.

Samossas boeuf et poulet:

Ingrédients à utiliser: Oignons, tomates, safran, gingembre, ail

Commencer par faire revenir les oignons hachés finement, avec l'ail et gingembre écrasés.

Rajoutez les tomates coupés très fins .

Rajoutez le safran. Mélangez bien.

Rajoutez la viande.

Bien remuer ensemble.

Rajoutez un filet d'eau.

Laisser et cuire. Une fois, prêt, égouttez la préparation. Il ne faut pas trop de jus sinon les samossas seront trop humides et ça risque de coller.

Faire cuire dans l'huile ou au four.

