



*Temps de préparation : 5 MIN*

*Temps de cuisson : 20 MIN*

*Portions : 4*

***Ingrédients :***

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 500 ml (2 tasses) d'oignon, tranché finement
- 250 ml (1 tasse) de poivron rouge, tranché finement
- 675 g (1 ½ lb) de haut de surlonge, dont le gras a été enlevé, tranché aussi finement que possible
- 30 ml (2 c. à soupe) de sauce soya VH<sup>®</sup>
- 1 bouteille (355 ml) de sauce barbecue coréenne VH<sup>®</sup>
- 125 ml (½ tasse) d'oignons verts, tranchés finement

***Étapes :***

1. Dans une grande sauteuse, faire chauffer 15 ml (1 c. à soupe) d'huile à feu moyen-vif, ajouter l'oignon et le poivron rouge; faire sauter pendant 7 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, retirer de la sauteuse et réserver.
2. Ajouter les 15 ml (1 c. à soupe) d'huile restants (plus si nécessaire) et les lanières de bœuf; faire sauter jusqu'à ce qu'elles soient bien brunies, environ 12 minutes. Ajouter la sauce soya VH<sup>®</sup>, puis cuire pendant 1 minute de plus.
3. Remettre le poivron et l'oignon dans la sauteuse, et ajouter la bouteille de sauce barbecue coréenne VH<sup>®</sup>; bien faire chauffer.
4. Saupoudrer des oignons verts et servir.



# Bulgi

*Conseil : L'été, pour que la maison conserve sa fraîcheur, préparez cette recette sur le barbecue.*