Salade de nouilles tièdes au saumont et avocat
RECETTE

Salade de nouilles tièdes au saumont et avocat

TEMPS	10mn
INGRÉDIENTS	6 produits
FAIRE	4 portions

Une envie d'évasion ? Découvrez cette recette de Salade de nouilles tièdes au saumont et avocat pleine d'exotisme.

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de nouilles aux œufs ou de nouilles en nids Suzi wan®
- 300g de saumon cru sans la peau
- 3 avocats
- le jus d’1/2 citron
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 4 c. à soupe de sauce soja Suzi wan®

Préparation

1. Taillez le saumon en cubes de 2 cm de côté.
2. Mettez le saumon, la sauce soja et le gingembre dans un plat creux. Couvrez d’un film alimentaire et laissez au frais 20 minutes.
3. Taillez les avocats en tranches, mettez-les dans un plat avec le jus de citron et réservez-les.
4. 5 minutes avant de servir, faites cuire les nouilles 4 minutes, égouttez-les.
5. Dans un saladier, mélangez le saumon et sa marinade, les avocats et les nouilles, servez de suite.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits



Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits



Nouilles sautées au bœuf

TEMPS

22 min

INGRÉDIENTS

11 produits

Source URL:
https://fr.suziwan.com/recipes/salade-de-nouilles-tiedes-au-saumont-et-avocat