Wok de nouilles udon aux légumes croquants

<?xml version="1.0"?>
TEMPS
10 minutes
INGRÉDIENTS
6 produits
FAIRE
4 portions

Partager

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Udon Soja & Sésame Suzi Wan®
- 2 poivrons rouge et/ou jaune
- 1/2 brocolis
- 1 courgette
- 1 carotte
- 2 œufs

Optionnel

- 100 g de pousses de soja fraîches
- 50 g de champignons noirs déshydratés
- 100 g de petits pois frais ou surgelés
- 2 brins de ciboulette fraîche
- Huile de sésame
- Sel et poivre

PREPARATION :

1. 1.
   Emincer grossièrement les poivrons, la courgette, la carotte et le brocoli.
2. 2.
   Dans un wok bien chaud, faire sauter tous les légumes avec de l’huile de sésame.
3. 3.
   Battre deux œufs en omelette et les cuire comme des œufs brouillés dans une poêle. Puis saler et poivrer.
4. 4.
   Cuire les Nouilles Udon Suzi Wan® en respectant les instructions indiquées avec le sachet d’assaisonnement soja et sésame.
5. 5.
   Une fois les nouilles cuites, mélanger avec l’ensemble des légumes et les œufs brouillés.

6. 6.
   Dresser l’assiette et servir chaud avec quelques brins de ciboulette fraîche ciselée.

LES AUTRES PRODUITS SUZI WAN®

Saumon laqué à la sauce soja

TEMPS

45 min

INGRÉDIENTS

6 produits

PLUS DE DÉTAILS

Bo Bun au boeuf

TEMPS

20 min

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Pad Thaï aux crevettes

TEMPS

25 min

INGRÉDIENTS

12 produits

PLUS DE DÉTAILS

Vermicelles-chinois-boeuf

TEMPS

10mn

INGRÉDIENTS

11 produits

PLUS DE DÉTAILS

Source URL: *https://fr.suziwan.com/recipes/wok-de-nouilles-udon-aux-legumes-croquants*