Wok de nouilles udon aux légumes croquants
RECETTE

Wok de nouilles udon aux légumes croquants

TEMPS	10 minutes
INGRÉDIENTS	6 produits
FAIRE	4 portions

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. Emincer grossièrement les poivrons, la courgette, la carotte et le brocoli.
2. Dans un wok bien chaud, faire sauter tous les légumes avec de l’huile de sésame.
3. Battre deux œufs en omelette et les cuire comme des œufs brouillés dans une poêle. Puis saler et poivrer.

4. Cuire les Nouilles Udon Suzi Wan® en respectant les instructions indiquées avec le sachet d’assaisonnement soja et sésame.
5. Une fois les nouilles cuites, mélanger avec l’ensemble des légumes et les œufs brouillés.
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



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/wok-de-nouilles-udon-aux-legumes-croquants*