Ramen au bœuf à la coréenne
RECETTE

Ramen au bœuf à la coréenne

TEMPS	15 minutes
INGRÉDIENTS	5 produits
FAIRE	4 portions

INGRÉDIENTS

- 640 g de Nouilles Ramen Saveur Boeuf Korean BBQ Suzi Wan®
- 1 litre d’eau
- 30 g de champignons noirs déshydratés
- 1/2 chou chinois
- 200 g de bœuf finement émincé

Optionnel

- 50 g de pousses de bambou
- 50 g de pousses de soja frais
- 2 brins de ciboulette fraîche
- Sel et poivre

PREPARATION :

1. Faire bouillir le litre d’eau avec les sachets d’assaisonnement saveur Bœuf Korean BBQ.
2. Couper grossièrement le chou chinois et hydrater les champignons noirs.
3. Ajouter au bouillon le chou chinois découpé, les pousses de bambou et de soja et les champignons noirs.
4. Faire bouillir à nouveau pendant cinq minutes avec le bœuf finement émincé en tranche.
5. Hors du feu, ajouter les Nouilles Ramen Suzi Wan®.
6. Pour finir, ajouter de la ciboulette fraîche finement ciselée et servir chaud.

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/ramen-au-boeuf-la-coreenne*