



Salade de nouilles tiÃdes au saumon et avocat
RECETTE

Salade de nouilles tiÃdes au saumon et avocat



TEMPS 10mn
INGRÃDIENT 6 produits
S
FAIRE 4 portions

Une envie d'Ãvasion ? DÃcouvrez cette recette de Salade de nouilles tiÃdes au saumon et avocat pleine d'exotisme.

INGRÃDIENTS

- 1 paquet de nouilles aux Åufs ou de nouilles en nids Suzi wanÃ
- 300g de saumon cru sans la peau

- 3 avocats
- le jus d'½ 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 servez-les.
4. 5 minutes avant de servir, faites cuire les nouilles 4 minutes, gouttez-les.
5. Dans un saladier, mélangez le saumon et sa marinade, les avocats et les nouilles, servez de suite.

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