Lamelles de porc aux pousses de soja et nouilles sautées

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 kilogramme de lamelles de porc
5 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de ketchup
2 cuillères à soupe de miel liquide
4 cuillères à soupe huile de tournesol
1 poivron rouge (coupé en lamelles)
1 poivron vert (coupé en lamelles)
200 grammes de germes de soja (préalablement rincées)
500 ml de bouillon de légumes
1 cuillerée à thé de nuoc-mâm
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Déposez les lamelles de porc dans un plat. Ajoutez la sauce soja, le ketchup, le miel et l'huile de tournesol. Mélangez bien et laissez mariner au moins 1 heure.**
2. **Faites chauffer l'huile d'olive au wok. Ajoutez les lamelles de porc petit à petit et faites-les cuire 5 minutes en mélangeant.**
3. **Ajoutez les lamelles de poivron et continuez à mélanger pendant 5 minutes.**
4. **Ajoutez les pousses de soja et laissez cuire le tout pendant 2 minutes en mélangeant.**
5. **Ajoutez pour finir les nouilles et arrosez de bouillon de légumes. Mélangez encore 5 minutes.**
6. **Terminez par le nuoc-mâm.**
7. **Salez et poivrez.**
8. **Servez chaud.**