



Wok de nouilles, bœuf et sauce teriyaki

Temps de préparation 30 min à 1h

Difficulté
Facile



Ingrédients

500 grammes de bœuf (contre-filet) 1/2 bouteille sauce teriyaki (Kikkoman)

1 Pak-choï

250 grammes de champignons

1 poivron rouge

100 grammes de germes de soja

3 cuillères à soupe d'huile d'arachide

400 grammes de nouilles udon (Suzy Wan)

Méthode de préparation

- 1. Coupez la viande en lanières.
- **2.** Versez-la dans la sauce teriyaki. Mélangez bien pour laisser la viande absorber la marinade. Réservez.
- **3.** Lavez les feuilles de pak-choï. Laissez-les égoutter et coupez-les en gros morceaux.
- 4. Brossez les champignons et coupez-les en morceaux.
- **5** Lavez le poivron, épépinez-le et coupez-le en fines lanières.
- Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok à feu vif.
- 7. Sortez la viande de la marinade. Faites cuire la viande dans l'huile chaude.
- 8. Ensuite, ajoutez les lanières de poivron et les champignons. Remuez régulièrement.
- 9. Ajoutez le pak-choï.
- **10** Ajoutez la marinade avec les nouilles.



- **11** Enfin, ajoutez les pousses de soja.
- 12 Mélangez délicatement.
- 13 Servez immédiatement.