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.**
6. **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.**