



Nouilles japonaises aux légumes

Temps de préparation

< 30 min

Difficulté

Facile



Ingrediënten

400 grammes de nouilles japonaises
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
1 pièce de gingembre
1 poivron rouge
1 oignon
1 tige de céleri
250 grammes de champignons
4 gousses d'ail
4 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
4 jeunes oignons
2 cuillères à soupe de graines de sésame

Bereidingswijze

- 1.** Faites cuire les nouilles selon les indications sur l'emballage et égouttez-les.
- 2.** Faites chauffer de l'huile d'arachide dans le wok. Ajoutez le gingembre râpé, le poivron coupé en lanières, l'oignon haché grossièrement, le céleri émincé et les champignons en rondelles. Faites revenir les légumes à feu vif. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 3.** Arrosez le tout de sauce soja et d'huile de sésame. Ajoutez les nouilles et poursuivez la cuisson.
- 4.** Garnissez de jeunes oignons émincés et de graines de sésame.