

NOUILLES DE RIZ AUX LÉGUMES SAUTÉS ET FILET PIECES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces Garden Gourmet
2 carottes
2 poivrons (rouge et jaune)
4 oignons verts ou 2 poireaux fins
1 oignon rouge
150 g de nouilles de riz
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de sauce soja

 2 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Régale-toi avec une assiette de nouilles de riz et de légumes sautés accompagné de nos Filet Pieces.

PRÉPARATION

1. Prépare tes légumes !

Épluche et coupe l'oignon, les carottes et coupe-les en rondelles. Découpe le poivron en lanières.

2. Fais sauter les Filet Pieces avec les légumes

Fais chauffer l'huile dans un grand wok et fais dorer les Filet Pieces pendant quelques minutes. Ajoute un peu de sauce pendant la cuisson et retire les morceaux de la poêle. Fais sauter les légumes pendant quelques minutes.

Sers tes nouilles et profites-en !

Dispose le mélange sauté sur les nouilles de riz.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**