

NOUILLES DE RIZ AUX LÉGUMES SAUTÉS & FILET PIÈCES ASIAN STYLE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces Asian Style
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 càs d'huile d'olive

2 càs 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 Asian Style Garden Gourmet !

PRÉPARATION

- 1.** Épluche et coupe l'oignon, les carottes et coupe-les en rondelles. Découpe le poivron en lanières.
- 2.** 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.
- 3.** Dispose le mélange sauté sur les nouilles de riz et régale-toi !

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