

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 25 MIN MOYENNE

1 paquet de Filet Pieces Asian Style
1 concombre
1 petite oignon rouge
1 citron vert
50 g de germes de soja
½ poivron rouge sans graines
2 cuillères à soupe de noix de cajou
150 g de nouilles de riz
1 cuillère à café de gingembre frais râpé
4 cuillères à soupe de sauce soja salée
1 cuillère à café de sirop de gingembre
1 petite mangue
1 petit bouquet de coriandre fraîche

Tu es à la recherche d'un dîner léger, rapide et végétarien ? Découvre la salade aux Filet Pieces de Garden Gourmet avec des nouilles, de la mangue et des germes de haricots !

PRÉPARATION

- 1.** Épluche et coupe la mangue et le concombre (non épluché) en tranches ou en bâtonnets. Coupe l'oignon en rondelles, arrose de jus de citron vert d'un demi-citron et laisse mariner. Nettoie les germes de soja en enlevant les fines filaments des tiges.
- 2.** Prépare les nouilles selon les instructions sur l'emballage et rince-les sous l'eau froide.
- 3.** Prépare une vinaigrette avec la sauce soja, le jus de citron vert, le gingembre râpé, le piment rouge finement haché et le sirop de gingembre.
- 4.** Fais cuire les morceaux marinés Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage. Mélange la mangue avec le concombre et l'oignon rouge. Assaisonne avec un peu de vinaigrette et répartis sur les assiettes.
- 5.** Dépose les morceaux marinés cuits et garnis de coriandre et de noix de cajou. Sers cela avec la vinaigrette restante. Bon appétit !

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