

RAMEN JAPONAIS AUX SENSATIONAL MARINATED PIECES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational filets asiatique Garden Gourmet
250 g de nouilles ramen
100 g de champignons shiitake
1 poignée d'épinards frais
100 g de fèves edamame cuites
4 radis
4 carottes
100 g de broccolini
1 L de bouillon de miso d'un cube de bouillon de miso ou d'une pâte de bouillon
graines de sésame noir et shisho-cresson pour garnir

 4 PORTIONS

 20 MIN

 MOYENNE

Voyage au Japon pour le dîner !

Prépare cette soupe miso japonaise végétalienne avec les délicieux Sensational filets asiatique de Garden Gourmet. La soupe parfaite pour avoir une âme heureuse et un estomac satisfait.

PRÉPARATION

1. Fais cuire les nouilles et les légumes

Fais cuire les nouilles ramen selon les instructions sur l'emballage.

Coupe les champignons shiitake, les radis et les carottes en rondelles et coupe les broccolini en deux dans le sens de la longueur.

Fais cuire les carottes pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et fais blanchir les edamame, les broccolini et les shiitake pendant 2 minutes.

2. Prépare le stock umami

Porte le bouillon à ébullition.

Fais frire les morceaux de Marinated Pieces Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

3. Répartis les ingrédients dans de grands bols à soupe

Répartis les nouilles ramen, quelques feuilles d'épinards frais, les carottes, les broccolini, les edamame, les champignons shiitake et les morceaux de Marinated Pieces dans de grands bols à soupe.

4. Sers avec le bouillon chaud et savoureux !

Verse le bouillon chaud et garnir de radis, de graines de sésame et de cresson.

5. Épice-le avec de l'huile de chili

Délicieux avec un peu d'huile piquante. Pour cela il te faut:

150 ml d'huile d'olive, 1 gros piment frais, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de flocons de piment séché, 1 cuillère à café de gingembre frais râpé.

1. Hache finement l'échalote, l'ail et le piment frais (chair épépinée) et fais les revenir doucement sans brunir dans un peu d'huile.

2. Ajoute le reste de l'huile et du gingembre et laisse refroidir.

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