

BOL DE NOUILLES SATAY AVEC LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

1 paquet de lightly roasted pieces
Garden Gourmet

100 g de nouilles fines aux œufs,
cuites et refroidies

50 g de radis tranchés

1 carotte, râpée

1/2 concombre, tranché

1 petite poignée de feuilles de
coriandre fraîche

1 petite poignée de chou rouge
râpé

 2 PORTIONS

 25 MIN

 MOYENNE

Besoin d'une solution rapide pour le déjeuner qui n'est pas un autre sandwich ? Essaie ce bowl rapide et délicieux préparé avec nos lightly roasted pieces Garden Gourmet!

PRÉPARATION

1. Cuire les nouilles

Cuire les nouilles aux œufs selon les instructions du paquet, rincer à l'eau froide puis réserver.

2. Préparer les ingrédients

Émincer finement les oignons nouveaux, le chou rouge et les radis et les mettre dans un bol. Faire des rubans de carotte et de concombre à l'aide d'un économe et les ajouter au bol, ainsi que les feuilles de coriandre. Garnir avec la vinaigrette satay et enfin ajouter les nouilles et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient enrobées.

3.

Servir la salade de nouilles avec les lightly roasted pieces sur le dessus. Garnir de graines de sésame et d'un filet de jus de citron vert.

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