SAUTÉ AUX FILET PIECES ASIAN STYLE

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

1 paquet de Filet Pieces Asian Style Garden Gourmet

150 g de nouilles de riz

1 gousse d'ail

1 càc de gingembre frais râpé

4 oignons nouveaux

1 poivron rouge

200 g de bimi (brocoli aux asperges)

2 à 3 càs d'huile de wok ou d'huile de sésame

Quelques brins de coriandre fraîche

2 càs de sauce soja salée

1 càs de sauce chili douce

50 g de noix de cajou

Une recette asiatique savoureuse avec nos Filet Pieces Asian Style Garden Gourmet pour encore plus de plaisir.

PRÉPARATION

1. Couper les ingrédients

Peler et hacher finement l'ail. Râper le gingembre et couper la ciboulette en morceaux d'environ 2,5 cm et le poivron en lanières. Couper le bimi en deux dans le sens de la longueur, selon la taille. Hacher grossièrement les noix de cajou.

2. Cuire les nouilles

Cuire les nouilles selon les instructions sur le paquet. Égoutter et garder au chaud avec un couvercle sur la casserole.

3. Cuire les Sensational filet asiatique

Faire chauffer un peu d'huile dans la poêle wok et faire cuire les morceaux marinés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retirer de la poêle sur une assiette.

4. Faire sauter

Faire revenir brièvement le gingembre et l'ail dans l'huile et ajouter le bimi, le poivron et la ciboule. Faire sauter le tout jusqu'à ce qu'il soit croustillant environ 5 à 7 minutes.

5. Ajouter les Sensational filet asiatique et servez !

Ajouter les morceaux de Sensational filet asiatique, faire sauter brièvement et assaisonner avec de la sauce soja et un peu de sauce au piment doux. Servir séparément les noix de cajou hachées et la coriandre et le citron vert grossièrement hachés.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR