

YAKISOBA – NOUILLES SAUTEES JAPONAISES

Ingrédients

2 paquets de nouilles yakisoba (500g)
3 belles carottes
3 belles courgettes
3 gros oignons
3 sachets Sauce yakisoba
2 CS Sauce huître
2 CS Nuoc mam
Gingembre
Huile de sésame



Préparation

1 – Émincer les oignons.
2- Faire des tagliatelles de carottes et de courgettes.
3 – Dans un wok, faire chauffer l’huile de sésame. Quand elle est chaude, faire fondre les oignons. Une fois fondus, ajouter les carottes, les faire sauter quelques minutes (elles doivent rester croquantes) et ajouter ensuite les courgettes (qui doivent rester croquantes également).
4 – Rajouter les nouilles, les mélanger délicatement aux légumes. Râper du gingembre sur le la poêlée. Assaisonner avec les sauces. Servir chaud.