

Wok express aux crevettes et nouilles chinoises

Pour 4 personnes

INGREDIENTS



- 2 courgettes
- 2 carottes
- 50g de poireaux
- 200g de nouilles chinoises
- 400g de crevettes
- citron vert
- 1CS de sauce soja salée
- 1CS de sauce d'huître
- coriandre
- graines de sésame

PRÉPARATION:

1. Couper les légumes en petits cubes.
2. Faire tremper les nouilles dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
3. Faire sauter les légumes dans l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajouter les nouilles, les crevettes, les sauces et le jus de citron.
5. Mélanger le tout, puis parsemez de coriandre et de sésame...

Régalez-vous en 5 minutes!