



Salade de nouilles vietnamienne
RECETTE

Salade de nouilles vietnamienne



Temps 20 min
INGREDIENTS 17 produits
FAIRE 4 portions

Salade de nouilles vietnamienne

INGREDIENTS

Pour la salade de nouilles

- 1 paquet de nouilles en nids Suzi Wan
- 3 carottes, coupées en julienne
- 1 concombre, coupé en julienne
- 1 poivron rouge, coupé en julienne
- ¼ petit chou rouge, finement haché
- 4 tiges d'oignons nouveaux, finement hachées
- 2 cuillères à soupe de coriandre, finement hachée
- 2 cuillers à soupe de menthe, finement hachée
- 6 cuillères à soupe de cacahuètes, grossièrement hachées

Pour la vinaigrette

- 60 ml de sauce soja sucrée Suzi Wan
- 60 ml d'huile de sésame
- 2 gousses d'ail pressées
- 80 g de miel
- 2 cuillères à soupe de gingembre râpé
- 1 citron vert, jus
- 100 g de beurre de cacahuète
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz

Méthode de préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette pour obtenir une sauce lisse et la placer au réfrigérateur.
2. Préparer les nouilles selon les instructions figurant sur l'emballage, les rincer à l'eau froide et les mettre de côté.
3. Dans un grand bol, mélanger les nouilles avec les légumes hachés, les herbes et les cacahuètes. Répartir la vinaigrette sur la salade de nouilles et servir immédiatement.

Produits suzi wan® associés



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Autres recettes similaires



Nouilles sautées au bœuf

Temps

22 min

Ingrédients

11 produits



Crème de coco

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits



Moelleux au coco

Temps

40 min

Ingrédients

5 produits



Crème brûlée au lait de coco

Temps

55 min

Ingrédients

7 produits

Source URL: <https://be.suziwan.com/recipes/salade-de-nouilles-vietnamienne>