



---

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>