NOUILLES AUX LéGUMES

Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 1 Oignon
- 2cs Huile de sésame
- 500g Légumes Asiatiques surgelés
- 50g Eau
- 300g Nouilles de riz
- 200g Lait coco
- 3cs Sauce Soja
- 1 pincée Sel
- 2 pincées Poivre
- 3cs Curry en poudre

Préparation:

- Placer l'oignon dans le bol puis hacher 5 sec/vitesse 5
- Ajouter l'huile de sésame cuire 3 min/ 90° /vitesse 2
- Ajouter les légumes Asiatiques surgelées dans le bol avec l'eau Cuire 7 min/ 90°/ sens inverse/ vitesse 2
- Pendant ce temps passer les nouilles dans un saladier puis recouvrir d'eau bouillante. Laisser cuire le temps indiqué sur le paquet puis les égoutter.
- Ajouter le lait de coco, la sauce soja, le curry en poudre, le sel, le poivre dans le bol cuire 3 min/ 90°/ Sens inverse / Vitesse 1.
- Napper les nouilles avec la sauce et les légumes puis servir

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com