# Plat japonais de légumes et nouilles

**Temps de préparation**
< 30 min

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

800 grammes de mélange wok japonais
1 poivron rouge (coupé en lamelles)
6 cuillères à soupe de sauce soja (japonaise)
3 cuillères à soupe de miel liquide
6 cuillères à soupe de vinaigre de riz (mirin)
1 poignée de graines de sésame
1 citron vert (jus)
huile d'olive
1 paquet de nouilles

# Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le wok à feu moyen et quand il est bien chaud, versez-y les graines de sésame. Faites-les dorer sans les laisser brûler.**

2. **Mélangez la sauce soja avec le miel et le jus du citron vert et ajoutez les graines de sésame. Faites chauffer l'huile d'olive dans le wok et faites dorer les légumes pour wok.**

3. **Après une minute, ajoutez le poivron rouge et le vinaigre de riz.**
   **Cuisez les nouilles selon les indications figurant sur l'emballage. Ajoutez les nouilles dans le wok.**
   **Ajoutez la sauce à la fin et mélangez bien.**

4. ***Émiettez les nouilles quand elles sont encore dans l'emballage afin qu'elles se mélangent plus facilement aux légumes.**