



Wok de nouilles, bœuf et sauce teriyaki



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de bœuf (contre-filet)
1/2 bouteille sauce teriyaki (Kikkoman)
1 Pak-choï
250 grammes de champignons
1 poivron rouge
100 grammes de germes de soja
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
400 grammes de nouilles udon (Suzy Wan)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la viande en lanières.
- 2.** Versez-la dans la sauce teriyaki. Mélangez bien pour laisser la viande absorber la marinade. Réservez.
- 3.** Lavez les feuilles de pak-choï. Laissez-les égoutter et coupez-les en gros morceaux.
- 4.** Brossez les champignons et coupez-les en morceaux.
- 5.** Lavez le poivron, épépinez-le et coupez-le en fines lanières.
- 6.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok à feu vif.
- 7.** Sortez la viande de la marinade. Faites cuire la viande dans l'huile chaude.
- 8.** Ensuite, ajoutez les lanières de poivron et les champignons. Remuez régulièrement.
- 9.** Ajoutez le pak-choï.
- 10.** Ajoutez la marinade avec les nouilles.



11. Enfin, ajoutez les pousses de soja.

12. Mélangez délicatement.

13. Servez immédiatement.