

Recette



Soupe aux nouilles asiatiques

Soupe aux nouilles asiatiques digeste, simple et rapide à préparer

30 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES :

- 2 cs d'huile de tournesol
- 2 gousses d'ail, finement hachées **De saison**
- 1/2 cs de gingembre, finement haché
- 1 chili rouge, finement haché
- 3 oignons bottes, coupés en fines rondelles, mettre les feuilles de côté **De saison**
- 100 g de champignons, coupés en quatre
- 1.4 L de bouillon de légumes
- 200 g de nouilles de riz
- 50 g de jeunes épinards **De saison**
- 2 cs de sauce soja
- 1/2 botte de basilic thaï, haché grossièrement
- 1 limette, rincée à l'eau chaude, en rondelles

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et faire revenir l'ail et les ingrédients jusque et avec les champignons pendant 2 à 3 min. Ajouter le bouillon, porter à ébullition et faire mijoter pendant env. 5 min. Ajouter les nouilles et faire cuire pendant env. 8 min. Ajouter les épinards et assaisonner avec la sauce soja. Couper finement les feuilles mises de côté. Servir la soupe et répartir le basilic, les rondelles de limette et les feuilles d'oignon dessus.