

Vermicelles de soja et légumes au wok



Pour 3 personnes

environ 100g de vermicelles de soja ou de riz, cuits selon le mode d'emploi indiqué sur le sachet.

1 belle carotte râpée sur la râpe à gros trous

1 poignée de mini pois gourmands

La moitié d'une boîte de mini épis de maïs

1 poignée de pousses de bambou en boîte

2 poignées de germes de soja

1 pouce de gingembre, râpé

1 petit piment rouge thaï

un peu de coriandre ciselées

2 csoupe sauce soja

2 csoupe sauce de poisson (nuoc mam)

1 csoupe vinaigre blanc chinois

2 csoupe huile de sésame (1 + 1)

1 ccafé sucre

Préparer tous les légumes (et ouvrir les boîtes! lol!) J'ai choisi de râper la carotte plutôt que de la couper en julienne parce que j'ai été prise soudainement d'une monstrueuse flemme! lol!

Préparer la sauce : dans un bol, mélanger la sauce soja, la sauce de poisson, le vinaigre, le gingembre râpé, le piment finement ciselé, le sucre, l'huile de sésame, mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Chauffer 1 csoupe huile de sésame dans un wok, et ajouter les légumes dans l'ordre du temps de cuisson. Carotte, puis pois gourmands, puis épis de maïs, puis pousses de bambou, puis germes de soja, il faut remuer absolument tout le temps pour pas que ça attache.

Verser la sauce, mélanger, ajouter les vermicelles, mélanger pour les enrober de sauce tout en les réchauffant.

Servir tout de suite en saupoudrant d'un peu de coriandre hachée.

