SOUPE JAPONAISE MISO ET NOUILLE RAMEN AVEC FILETS VÉGANES

INGRÉDIENTS

4 PORTIONS | 21 MIN | INTERMÉDIAIRE

1 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet

250 g de nouilles ramen

100 g de champignons shiitake

1 poignée d'épinards frais

100 g de fèves edamame cuites

4 radis

4 carottes

100 g de broccolini

1 L de bouillon de miso d'un cube de bouillon de miso ou d'une pâte de bouillon

graines de sésame noir et shisho-cresson pour garnir

Voyage au Japon pour le dîner !
Prépare cette soupe miso japonaise végane avec de délicieux filets Garden Gourmet véganes pour un repas rempli de saveurs.

PRÉPARATION

1. Cuisson des nouilles et préparation des légumes

Cuis les nouilles ramen selon les instructions sur l'emballage. Coupe les champignons shiitake, les radis et les carottes en rondelles et coupe les broccolinis en deux dans le sens de la longueur. Fais bouillir les carottes pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et fais blanchir les edamame, les broccolinis et les shiitake pendant 2 minutes.

2. Préparation des filets véganes

Porte le bouillon à ébullition. Fais frire les morceaux de filets véganes marinés Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

3. Répartition des ingrédients dans les bols à soupe

Répartis les nouilles ramen, quelques feuilles d'épinards frais, les carottes, les broccolinis, les edamame, les champignons shiitake et les morceaux de filets marinés dans de grands bols à soupe.

4. Garniture

Verse le bouillon chaud et garnis de radis, de graines de sésame et de cresson.

5. Préparation de l'huile piquante

Délicieux avec un peu d'huile piquante. Pour cela il te faut:
150 ml d'huile d'olive, 1 gros piment frais, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de flocons de piment séché, 1 cuillère à café de gingembre frais râpé.
1. Hache finement l'échalote, l'ail et le piment frais (chair épépinée) et fais-les revenir doucement sans brunir dans un peu d'huile.
2. Ajoute le reste de l'huile et du gingembre et laisse refroidir.

DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.CH/FR