KIKKOMAN

Nouilles de verre Teriyaki et gambas royales

durée totale **30 min.** **15 min.** temps de préparation **15 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

2 portions

3	œufs
105 ml	Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman
4 càs	d'huile végétale
150 g	de grosses crevettes, prêtes à cuire
2	oignons nouveaux, finement émincés
150 g	de pois gourmands, équeutés et coupés en deux
150 g	de carottes, coupées en fines lamelles
1 càs	Huile de sésame grillé Kikkoman
175 g	de vermicelles de riz secs, cuits, égouttés et coupés en morceaux de 10 cm (poids cuit : environ
90 ml	d'eau
60 g	de noix, grillées et hachées

PRÉPARATION

Étape 1

3 œufs - **1 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **1 càs** d'huile végétale

Casser les œufs dans un bol et les battre avec la sauce teriyaki Kikkoman à l'ail. Faire chauffer l'huile dans un wok bien chaud et faire cuire les œufs pendant environ 3 minutes, en remuant pour obtenir des œufs brouillés moelleux. Les transférer dans une assiette et essuyer le wok avec du papier absorbant.

Étape 2

3 càs d'huile végétale - **150 g** de grosses crevettes, prêtes à cuire - **2** oignons nouveaux, finement émincés - **150 g** de pois gourmands, équeutés et coupés en deux - **150 g** de carottes, coupées en fines lamelles - **1 càs** Huile de sésame grillé Kikkoman

Faire chauffer l'huile dans un wok, ajouter les crevettes et les faire revenir 2 minutes. Les retirer et les réserver. Faire revenir les oignons nouveaux, les pois gourmands et les carottes dans le wok pendant 3 minutes. Arroser d'huile de sésame grillé Kikkoman et faire sauter le tout pendant 2 minutes supplémentaires.

Étape 3

175 g de vermicelles de riz secs, cuits, égouttés et coupés en morceaux de 10 cm (poids cuit : environ 350 g) - **6 càs** Sauce pour wok Teriyaki à l'ail confit Kikkoman - **90 ml** d'eau

Dans un wok, ajouter les vermicelles de riz cuits, les crevettes frites de l'étape 2, la sauce teriyaki Kikkoman à l'ail et l'eau. Porter à ébullition et bien mélanger.

Étape 4

60 g de noix, grillées et hachées
Émietter les œufs brouillés de l'étape 1 et les incorporer délicatement aux nouilles de verre teriyaki. Servir dans des bols et parsemer de noix.