

Nouilles sautées à la poitrine de porc

durée totale **35 min.** 20 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.637 kJ / 867 kcal

Matières grasses: **48,8 g** Protéines: **48,6 g**
Glucides: **54,3 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

250 g de poitrine de porc, en dés
1 oignon rouge, en lamelles
75 g de pois mange-tout, coupés par la moitié en diagonale
0,5 bouquet d'oignons nouveaux, finement tranchés
1 gousse d'ail, finement émincée
15 g de gingembre frais, finement émincé
1 petit piment, finement émincé
200 g de ramen
5 càs d'huile à frire
0,5 une demi-orange pressée
5 càs Sauce Teriyaki au sésame grillé Kikkoman
2 càs Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càs Huile de sésame grillée Kikkoman
Pour la garniture :
1 càs de zeste d'orange
1 oignon nouveau, finement émincé
1 càs de graines de sésame grillées
175 g de kimchi (déjà préparé)

PRÉPARATION

Étape 1

Faites bouillir de l'eau dans un wok. Ajoutez la poitrine de porc, faites cuire pendant 10 minutes, retirez et égouttez la poitrine de porc sur du papier essuie-tout.

Étape 2

Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans le wok, faites frire la poitrine de porc jusqu'à ce qu'elle soit craquante, retirez-la et égouttez.

Étape 3

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile dans le wok, versez-y l'oignon, les pois mange-tout et faites frire. Ajoutez les oignons nouveaux et faites-les revenir également. Retirez le tout et réservez.

Étape 4

Ajoutez l'ail, le gingembre et le piment dans le wok et faites-les frire dans l'huile restante. Ajoutez la poitrine de porc et les légumes.

Étape 5

Ajoutez le jus d'orange, la sauce Teriyaki Kikkoman, la sauce soja Kikkoman et l'huile de sésame Kikkoman.

Étape 6

Ajoutez les ramen et faites-les brièvement frire.

Étape 7

Garnissez le plat du zeste d'orange, de l'oignon nouveau, des graines de sésame et servez-le avec le kimchi.