Bacon de dinde mariné aux nouilles de riz

30 minutes

10 personnes



Ingrediënten

- 1 kg de bacon de dinde
- 1,5 dl de sauce au soja
- 5 gousses d'ail
- Un trait de vin de riz ou de sherry
- 300 g de nouilles de riz
- 1 l d'eau salée
- 1 mangue
- 1 botte de ciboule
- 1 piment
- 1/2 citron vert
- Un trait de sauce de poisson
- Un trait d'huile d'arachide
- 1/2 botte de coriandre

Bereiding

Découpez le bacon de dinde en lanières.

Taillez l'ail en fine brunoise et ajoutez un peu de sel. écrasez l'ail au couteau, afin d'obtenir une pâte d'ail. Mélangez la pâte d'ail, la sauce soja et le vin de riz.

Faites mariner les lanières de bacon de dinde pendant une heure (ou plus longtemps). Cuisez le bacon de dinde au teppanyaki.

Faites bouillir l'eau salée et cuisez-y les fines nouilles de riz pendant ± 5 minutes. épurez les pâtes et rafraîchissez-les dans de l'eau glacée.

Découpez la mangue, la ciboule et le piment, et ajoutez-les aux nouilles de riz. Terminez avec le jus d'un demi-citron vert, un trait d'huile d'arachide, un trait de sauce de poisson et la coriandre.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be

Tel. (32) (0)51 333020 - Fax. (32) (0)51 314813 - www.volys.be - info@volys.be