



Chicken Drumsticks à la thaïlandaise, nouilles de riz et légumes



25 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 20 Chicken Drumsticks
- 1,5 dl de sauce légère au soja
- 2 gousses d'ail
- Un filet d'huile de sésame
- 25 g de graines de sésame
- 500 g de nouilles de riz
- 500 g de carottes
- 500 g de germes de soja
- 1 filet d'huile d'arachide
- ¼ de botte de coriandre
- 1 botte de jeunes oignons
- Sel & poivre

Bereiding

Faites une sauce avec la sauce au soja, l'huile de sésame et l'ail finement haché.

Mélangez-la aux Drumsticks et mettez au four à 150°C pendant x min.

Faites griller les graines de sésame dans une poêle et réservez.

Faites cuire les nouilles de riz al dente dans de l'eau salée.

Coupez les carottes en longues lamelles et faites-les cuire brièvement au wok avec les germes de soja et l'huile d'arachide.

Ajoutez les nouilles, la coriandre hachée et les jeunes oignons et salez et poivrez.

Décorez avec les graines de sésame. Utilisez le jus de cuisson comme sauce.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.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