

WOK AU VERMICELLE DE RIZ

INSTRUCTIONS :

Un repas facile et idéal les jours de sport et journée d'activité

Pour une recette végétarienne suivez la recette sans les crevettes

Vous pouvez modifier cette recette en version exotique avec du lait du coco et du curry et sélectionnez uniquement le vermicelle de riz et les crevettes



Liste des courses

Instructions pour deux personnes

1. Faites cuire votre vermicelle de riz
2. Pendant ce temps faites cuire le brocoli et carottes (les légumes doivent restés croquants)
3. Ajoutez les crevettes
4. Mélangez le tout
5. Arrosez de sauce soja et assaisonnez

Ingrédients	Requis	Quantité
Vermicelle de riz	<input checked="" type="checkbox"/>	2 nids
Brocoli	<input checked="" type="checkbox"/>	1
Carottes	<input checked="" type="checkbox"/>	2
Crevettes	<input checked="" type="checkbox"/>	250gr
Sauce soja	<input checked="" type="checkbox"/>	5 càs