



Les plats principaux

Ramen aux restes de légumes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 pincer de sel
- 1 pincer de poivre
- 1 paquet de nouilles
- 500 grammes poulet (gegrild)
- 1 petite botte de jeunes oignons
- 1 poignée de coriandre
- 1 tiret de sauce soja

Vous ne savez pas quoi faire de vos oignons, poireaux ou céleris coupés ? Avec cette recette, aucun légume et aucune épiluchure ne sera encore gaspillée. Conseil : vous n'avez pas assez de restes pour faire un bouillon ? Quand vous coupez des légumes, mettez-les dans un sac de congélation et mettez-le au congélateur. Ajoutez les épiluchures et les restes de légumes au fur et à mesure. Lorsque le sac est plein, vous êtes prêt à préparer cette recette facile de ramen.

Méthode de préparation

Mettez vos restes de légumes (oignons, céleri, ail, poivrons, oignons verts, pelures de carottes, etc.) dans une casserole

Remplissez la casserole d'eau de façon à ce que les restes de légumes soient juste immergés. Ajoutez du sel, du poivre noir, des gousses d'ail entières et du paprika.

Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes.

Après avoir laissé mijoter, versez le bouillon à travers un tamis dans une autre casserole. Pressez brièvement les légumes cuits dans la passoire pour en extraire le plus de liquide possible.

Ajouter les nouilles au bouillon et cuire le temps nécessaire.

Ajouter les garnitures selon vos goûts.



Recommandé par

