



Les plats principaux

Nouilles marinées et babi pangang

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes d'escalopes de porc
1 paquet Conimex mix pour babi pangang
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de nouilles nid

Pour la marinade

2 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de sucre brun
4 cuillères à café de vinaigre de vin blanc
4 cuillères à café de gingembre (râpé)
1 cuillère à café de citronnelle (écrasé)
1 cuillère à café de tabasco
1 piment rouge (finement haché)
1 cuillère à café de coriandre (finement haché)
poivre de cayenne (pincée)

Méthode de préparation

Déposez les nouilles en nids dans l'eau bouillante. Couvrez et retirez du feu. Après 4 minutes, égouttez les nouilles. Mélangez les ingrédients pour la marinade et ajoutez les nouilles. Laissez reposer pendant une heure au frigo.

Coupez la viande en lamelles. Mélangez le mix pour marinade avec l'huile d'olive et faites-y mariner les lamelles de viande pendant 5 minutes. Ensuite, faites-les cuire pendant 8 minutes dans un wok, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Servez avec les nouilles froides. Ce plat est également délicieux avec les légumes aigres-doux atjar tjampoer.

