KIKKOMAN

Crevettes Teriyaki aux champignons Mun

durée totale **15 min.** **10 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
1731 kJ / 413.5 kcal

Matières grasses: **12 g** Protéines: **18 g**
Glucides: **58,1 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

100 g	de vermicelles (½ paquet)
12	crevettes tigrées noires
15 g	de champignons Mun séchés en tranches
50 g	de poivron vert
50 g	de carotte
1	échalote
1 cm	de gingembre
0,5	piment
3,5	gousses d'ail
2,5 càs	d'huile
3 càs	Sauce Teriyaki au sésame grillé Kikkoman
0,25	citron vert
3 càs	d'eau
2 càs	de coriandre
1 càc	de graines de sésame
1 càs	d'oignon vert haché

PRÉPARATION

Étape 1

100 g de vermicelles (½ paquet)
Cuisez les vermicelles selon les instructions sur l'emballage, puis égouttez-les.

Étape 2

12 crevettes tigrées noires - **15 g** de champignons Mun séchés en tranches
Nettoyez les crevettes en retirant les coquilles. Versez de l'eau bouillante sur les champignons Mun et laissez-les tremper pendant 10 minutes.

Étape 3

50 g de poivron vert - **50 g** de carotte - **1** échalote - **1 cm** de gingembre - **0,5** piment - **3,5** gousses d'ail - **2,5 càs** d'huile
Coupez le poivron vert en lanières et la carotte en allumettes. Hachez finement l'échalote, le gingembre, le piment et l'ail. Versez de l'huile dans une poêle et faites-la chauffer pendant environ 1 minute. Ajoutez l'échalote, le gingembre, l'ail, le poivron vert, la carotte, les champignons Mun et les crevettes.

Étape 4

3 càs Sauce Teriyaki au sésame grillé Kikkoman - **0,25** de citron vert - **3 càs** d'eau - **2 càs** de coriandre - **1 càc** de graines de sésame - **1 càs** d'oignon vert haché
Faites sauter pendant 1 minute. Ajoutez les vermicelles cuits et le piment. Faites sauter pendant 2 à 3 minutes, puis ajoutez la sauce Teriyaki au sésame grillé Kikkoman, le jus de citron vert et l'eau. Mélangez bien. Saupoudrez avec quelques feuilles de coriandre, des graines de

sésame et vos oignons verts ciselés.