

# Bami goreng

par personne



Pour 4 personnes **30**<sup>min</sup>

160 g de nouilles chinoises sèches  
(ou de spaghetti)

Sel

1 botte d'oignons de printemps

1 chou chinois

400 g de pousses de soja

15

0

0

0

0

360 g d'escalope de porc, maigre, coin

1 CS d'huile végétale

3 CS de sauce soja

Sambal oelek

2 CS de concentré de tomate

10

3

0

0

0

*Cuire les nouilles dans l'eau salée*, selon les instructions de l'emballage. Laver et émincer les oignons de printemps. Laver le chou, enlever la partie centrale et le détailler en lanières. Laver et égoutter les pousses de soja. Essuyer les escalopes de porc et les détailler en lanières.

*Chauffer l'huile dans un wok* et faire sauter la viande dans l'huile chaude, 5 minutes environ. Relever avec 1 CS de sauce soja et 1 cc de sambal oelek. Réserver. Faire revenir les oignons et les pousses de soja, env. 5 minutes dans le fond de cuisson.

*Incorporer les nouilles égouttées*. Mélanger la sauce soja restante avec le concentré de tomate et ajouter à la préparation, ainsi que la viande. Réchauffer brièvement. Rectifier l'assaisonnement avec le sambal oelek. Parsemer de coriandre, selon souhait. Servir avec le riz.

## Pour 5 personnes:

200g nouilles

500 g pousse soja

450 g porc

3 1/2 CS soja

2 1/2 CS concentré tomate