

NOUILLES EGG ROLL



Ingrédients :

Linguine (ou nouilles de riz)

1 c à soupe de sauce soya

1 c à thé de gingembre en poudre

1 grosse carotte râpé

Environ 1 tasse de chou râpé ou haché (pas mis, j'en avais pas)

1 gousse d'ail (pas mis)

Sel

Poivre

Oignons vert (pour servir)

1/2 lbs de porc haché mi maigre (mis du boeuf hâché)

Préparation :

Faire cuire les linguines. Égoutter

Pendant ce temps-là, cuire le porc haché (**moi boeuf hâché**) dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit cuit. Ajouter la sauce soya et les assaisonnements. Ajouter le chou et les carottes et cuire à feu moyen en remuant de temps à autre jusqu'à ce que les légumes soit tendre.

Disposer les linguines dans les assiettes, mettre votre viande dessus, au besoin y ajouter plus de sauce soya et du gingembre

Vous pouvez ajouter des oignons verts sur le dessus si désiré!