

# Karaage et nouilles sautés



# Karaage et nouilles sautés



Portions : 4



Prep & Cuisson : 40 minutes

## Ingrédients

1 c. à soupe (15 ml) d'huile végétale  
3 tasses (750 ml) de fleurons de brocoli  
1 poivron rouge, tranché finement  
4 tasses (1 L) de chou râpé  
4 oignons verts, tranchés  
8 oz (250 g) de nouilles lo mein, cuites selon les indications de l'emballage et gardées au chaud  
12 oz (340 g) Poulet karaage entièrement cuit de Reuven (code produit 10610), cuit selon les indications de l'emballage et gardé au chaud

## Sauce Sauté :

1/4 tasse de sauce soja  
1/4 tasse de bouillon de poulet  
3 c. à soupe de sauce hoisin  
2 c. à soupe vinaigre de riz  
2 gousses d'ail, hachées  
2 c. à café de gingembre frais haché  
2 c. à café de sambal oelek

## Instructions pour la préparation

**Sauce Sauté :** Mélanger la sauce de soja, le bouillon, la sauce hoisin, le vin de vinaigre de riz, l'ail, le gingembre et le sambal oelek. Mettre de côté.

Dans un wok ou une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Faire sauter le brocoli et le poivron rouge pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais encore croquants. Ajouter le chou, la moitié des oignons verts et de la sauce réservée. Cuire pendant 2 minutes. Ajouter les nouilles et mélanger pour bien enrober. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que chaud.

Diviser le mélange de nouilles entre 4 bols. Ajouter le karaage cuit et les oignons verts restants.

**Astuce :** Utilisez des nouilles de riz, si désiré, et garnir avec des noix de cajou ou des arachides grillées.

