

Soupe chinoise gourmande

Pour : 1 personne

Quelques feuilles de coriandre

50 gr de nouilles

100 gr de veau émincé

2 cm de gingembre

1/4 d'oignon

50 gr de soja frais

1/2 carotte

Soja et épices (curcuma, curry...)

Coupez la carotte en julienne, le gingembre et l'oignon.

Faites dorer à feu vif quelques minutes.

Dans la casserole, ajoutez 50 cl d'eau et les épices et portez à ébullition.

Ajoutez les nouilles et laissez cuire 4 min.

Ajoutez un peu de sauce de soja et le veau. Laissez cuire 2 min.

Servez et ajoutez le soja frais et la coriandre.

