

# YAKIUDON



## Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de nouilles japonaises *udon*
- 200 g de viande (porc, bœuf ou poulet)
- quelques feuilles de chou blanc • ½ carotte • 1 poireau • ½ poivron
- 1 ½ c. à s. de sauce de soja
- ½ c. à s. de *mirin* (alcool de riz sucré)
- 4 g de *dashi* (bouillon en poudre)
- huile

**1** Faites cuire les nouilles en suivant les indications de cuisson sur l'emballage. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

**2** Emincez la viande et les légumes.

**3** Faites sauter la viande dans un peu d'huile et ajoutez les légumes. Continuez la cuisson 2 à 3 minutes.

**4** Salez et poivrez. Ajoutez les nouilles et le *dashi* dilué dans 1 c. à s. d'eau. Mélangez bien. Assaisonnez avec 1 ½ c. à s. de sauce de soja et ½ c. à s. de *mirin*.

Ce plat est très populaire au déjeuner. Il se prépare avec de nombreux légumes, des fruits de mer. Vous pouvez également ajouter de la sauce *yakisoba* et de la sauce de soja.