

# ENVI-BIO

## Ramen aux crevettes



### Les ingrédients bio:



1 paquet de spaghetti  
ENVI-BIO



2 bouillons miso légumes



1 oeuf



10 crevettes



1 morceau de gingembre



Coriandre



Légumes

### Ce dont vous avez besoin:

- Sel
- Poivre
- Sauce soja
- Vinaigre de riz
- Passoire
- Poêle
- Planche à découper



170kcal



### La recette:

- ① Faire bouillir de l'eau dans une casserole, cuire l'oeuf 6 minutes, enlever la coquille puis le faire mariner dans de la sauce soja et vinaigre de riz 5-6h.
- ② Dans une casserole préparer le bouillon selon les indications, y ajouter de la coriandre, gingembre haché, puis les légumes et les crevettes décortiquées.
- ③ Passer les spaghetti sous l'eau puis les ajouter dans le bouillon. Cuire quelques minutes et servir dans deux grands bols.
- ④ Ajouter un trait de sauce soja. Récupérer l'oeuf et le couper en deux, en ajouter un dans chaque bol.
- ⑤ Assaisonner si besoin. C'est prêt, trOp bOn !

TROP

B

Petit +  
Ajouter des  
graines de  
sésame

N