



# Yaki Udon

---

Yaki udon signifie "udon frit" et est composé de nouilles, de légumes et de sauce soja.

Pour 10 personnes

---

INGRÉDIENTS

---

750 g de chou blanc  
500 g de carottes  
2½ bottes d'oignons de printemps  
5 c. à s. de saké  
5 c. à s. de sauce soja  
2½ c. à s. de sauce d'huître  
5 c. à s. d'huile de sésame  
2½ c. à s. de sucre granulé  
5 c. à s. d'huile d'arachide  
900 g de nouilles udon épaisses  
5 c. à s. de gingembre

---

MODE DE PRÉPARATION

---

- Couper les oignons en deux et couper les moitiés dans le sens de la longueur en tranches de ½ cm d'épaisseur. Coupez le chou en bandes épaisses de 1½ cm. Coupez la carotte dans la largeur en morceaux de 4 cm et dans la longueur en tranches de ½ cm. Coupez les tranches en fines lamelles (julienne). Coupez le shiitake en tranches et l'oignon à salade en morceaux de 4 cm.
- **Préparez la sauce** : mélangez le saké avec la sauce soja, la sauce aux huîtres, l'huile de sésame et le sucre.
- Faites chauffer le wok à feu vif. Faites sauter le bacon pendant 3 min jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Jetez la moitié de la graisse de cuisson. Ajouter l'huile d'arachide, l'oignon, le chou, la carotte, le shiitake et l'oignon de salade et faire sauter pendant 3 minutes supplémentaires à feu vif. Ajoutez les nouilles et faites-les sauter pendant 1 minute. Ajouter la sauce et faire sauter pendant 1 minute supplémentaire.
- Coupez le gingembre mariné en fines lamelles. Répartissez les nouilles dans les assiettes et placez un tas de gingembre tranché au milieu des nouilles.

**Astuce:**

déguster avec des oignons frits et des graines de sésame.