Nouilles soba en bouillon de légumes, oeuf mollet et poulet

Les ingrédients

- 6 tranches de Poulet Nature HERTA
- 200g de Nouilles Soba
- 100g d’Epinards baby
- 4 œufs
- 200g de Sugarsnaps (haricots mange-tout)
- Bouillon de légumes
- 6 Tiges d’Oignons de printemps
- 2 Carottes
- Gingembre, Coriandre, Sauce Soya, Sereh citronnelle, graines de sésame, Piment chili rouge

Préparation:

- Réchauffez l’eau et ajoutez le bouillon de légumes, puis ajoutez le sereh, le gingembre, la sauce soja et le piment chili.
- Portez à ébullition et laissez mijoter. Pelez les carottes et coupez-les en julienne ou en fines lamelles à l’aide d’un économe. Coupez l’oignon de printemps en morceaux de 5 cm.
- Coupez les tranches **de Poulet Nature HERTA** en petits morceaux. Ajoutez ensuite les nouilles soba, les carottes, l’oignon de printemps, les sugarsnaps, quelques brins de coriandre au bouillon et poursuivez la cuisson pendant 5 à 7 minutes jusqu’à ce que les nouilles soient cuites.
- Faites entre-temps cuire les œufs mollets pendant 5 à 6 minutes et saisissez-les sous l’eau froide.

- Juste avant de servir, ajoutez les épinards et laissez-les fondre dans le bouillon. Servez les nouilles dans un bol avec le Filet de poulet nature HERTA, les légumes et l’œuf mollet. Finalisez avec les graines de sésame et la coriandre fraiche.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**