

Pâtes chinoises au bœuf déshydratées

🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m

🌾 gluten

Des pâtes chinoises au bœuf séché et aux champignons déshydratés. Prêt en quelques minutes avec de l'eau chaude.

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> pâtes chinoises	100 g
<input type="checkbox"/> champignons séchés	30 g
<input type="checkbox"/> bœuf séché	50 g
<input type="checkbox"/> bouillon de légumes en poudre	1 cac
<input type="checkbox"/> sel	1 cac
<input type="checkbox"/> persillade	1 cac
<input type="checkbox"/> échalote deshydratée	1 cac
<input type="checkbox"/> eau bouillante	400 ml

PRÉPARATION

– Préparation –

1. Mélanger les *pâtes chinoises*, les *champignons séchés*, le *bœuf séché*, le *bouillon de légumes en poudre*, le *sel*, la *persillade* et l'*échalote deshydratée*.
2. Emballer dans un sac sous vide et sceller.

– Utilisation –

3. Ajouter *eau* et attendre *8 min* en mélangeant de temps en temps.

dehydrated