

## Soupe sans gluten au boeuf façon chinoise



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Une petite soupe chinoise faite avec les restes du réfrigérateur.*

### Ingrédients

- 1 beefsteak
- 1 poignée de vermicelle de riz
- 1 morceau de potiron
- 1 mini chou-fleur
- 3 petites courgettes
- 2 branches de céleri
- 6 radis
- 2 champignons
- 1 poignée de germes de soja
- 1 oignon vert
- sauce soja sans gluten
- bouillon de volaille sans gluten
- nuoc nam
- coriandre
- citronnelle

### Préparation

- 1 Couper en julienne tous les légumes.
- 2 Faire revenir avec une cuillère d'huile dans le wok tous les légumes.
- 3 Mettre la sauce soja sans gluten et mouiller avec le bouillon de légumes sans gluten. Laisser cuire 20 minutes.
- 4 Emincer le beefsteak et l'ajouter à la soupe avec la coriandre et les rondelles de citronnelle.
- 5 Jeter la poignée de vermicelle de riz et laisser mijoter encore 10 minutes.
- 6 Verser une cuillère de Nuoc Nam et servir.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

