Bouillon asiatique

Quand je suis seule à la maison, j'aime me faire des petits plats rapides et complets. Les bouillons d'inspiration asiatique sont pour cela magique parce que l'on peut mettre un peu ce qu'on veut dedans selon l'humeur. Même le bouillon peut suivre les saisons et les humeurs. Voici mon humeur avec ce bouillon asiatique.

Pour un grand bol : 1 bouillon cube de boeuf – 1 oignon avec sa tige verte – 1/2 poivron vert – 1 tomate – 1CS de coriandre ciselée – 1CS de sauce teryaki – 1 filet de poulet – 1cc de gingembre moulu – de l'eau bouillante.

Dans le bol, coupez le cube de bouillon en 4. Délayez avec un peu d'eau bouillante. Ajoutez la coriandre ciselée, le gingembre et la sauce teryaki.

Lavez et coupez votre poivron vert et votre tomate. Disposez dans le bol.

Émincez votre oignon et coupez la tige (lavée) en rondelles. Disposez dans le bol.

Coupez le blanc de poulet cru en petits morceaux et faites-les cuire à la vapeur. Ajoutez dans le bol.

Couvrez l'ensemble avec de l'eau bouillante et remuez bien pour mélanger les arômes.

Voilà c'est prêt rapidement, fumant de toutes ces odeurs. Vous pouvez ajouter un quartier de citron vert bio pour apporter un peu de peps !