

Filet d'agneau et Wok Verde



Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes:

500g Wok Verde Ardo

250g Pâtes Fettuccine

300g filet d'agneau, coupé en lamelles

1 cuiller à café d'ail haché Ardo

3 cuillers à café d'échalotes finement hachées Ardo

1 cuiller à café de mix 8 herbes Ardo

100g de copeaux de parmesan

1dl huile d'olive

0,2dl vinaigre balsamique

sel et poivre

Préparation

1. Préparez une marinade de 0,5dl d'huile d'olive, d'ail et de poivre moulu. Laissez-y mariner le filet d'agneau. Ajoutez les échalotes finement hachées.
2. Faites brièvement revenir le Wok Verde dans un peu d'huile d'olive.
3. Ajoutez-y les lamelles d'agneau et, au dernier moment, les Fettuccine. Sautez le tout à feu vif.
4. Ajoutez-y le mix 8 herbes et assaisonnez de vinaigre balsamique, de poivre et de sel.
5. Dressez le mélange dans un plat et saupoudrez des copeaux de parmesan.

Conseil: Vous pouvez remplacer le filet d'agneau par du filet de poulet ou de dinde. Alternativement, vous pouvez en faire une recette végétarienne et servir le plat sans viande.

Allergènes

Gluten

Milk

Sulphite



We preserve nature's gifts