Spaghetti frais sauté aux légumes et huile de sésame

**Pour 2 personnes**

350 g de spaghetti frais

1 poivron vert

1 poivron rouge

6 champignons de Paris

I oignon

2 gousses d’ail

1 /2 c à soupe de gingembre râpé

3 c à soupe de sauce soja

1 c à s d’huile d’olive

2 c à s d’huile de sésame

**Préparation**

Laver les légumes. Eplucher oignon, ail et champignons. Couper tous les légumes en lamelles

Faire chauffer 1 c à soupe d’huile d’olive, ajouter tous les légumes émincés, le gingembre et faire revenir 3 min dans un wok ou une grande poêle. Verser la sauce soja et laisser encore 5 min

Faire cuire les spaghetti « al denté », les égoutter et les mélanger aux légumes. Les faire sauter 3 ou 4 min dans le wok puis ajouter l’huile de sésame, Mélanger et servir aussitôt

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**