Baguette avec oeuf épicé, kimchi et petits oignons frits



Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

- 2 baguettes
- 10 g de gochujang (Sauce chili coréenne)
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 8 œufs
- ½ laitue iceberg
- 150 g de chou pour kimchi
- 100 g de germes de soja
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 150 g de champignon shiitaké
- 10 g de sauce de soja
- 4 g d'huile de sésame
- 150 g de mayonnaise
- 10 g de graines de sésame noires
- 20 g d'oignons frits

Méthode de préparation

Faire cuire les baguettes et les couper en deux. Brasser la sauce chili, le gingembre et la citronnelle dans la mayonnaise. Couper l'oignon de printemps en rondelles, détailler la salade, enlever les pieds des champignons shiitaké et les couper en lanières. Faire frire le shittaké dans un peu d'huile et assaisonner avec la sauce de soja et l'huile de sésame. Faire cuire les oeufs au plat et saler et poivrer. Tartiner les petits pains de mayonnaise et les garnir avec les autres ingrédients. Saupoudrer les petits pains d'oignon de printemps, de graines de sésame et d'oignons frits.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000