Bo bun avec salade de gambas à la thaïlandaise



Ingrédients

10

- 10 gros bo buns bruns (pains pour hamburgers)
- 750 g de gambas crues
- 4 oignons rouge
- 250 g de Alioli limón Bresc
- 50 g de Thai red curry Bresc
- 0,5 dl de lait de coco
- 25 g de coriandre hachée
- 250 g de germes de soja
- 8 tiges d'oignon de printemps
- 3 petite petite boîte de pousses de bambou
- 13 g de graines de sésame grillées
- 25 g de WOKpiment Bresc
- 3 chou pak choï de Shanghai

Produits Bresc utilisés



Bresc Alioli au citron 1000g



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Méthode de préparation

Décortiquer et déveiner les gambas. Porter une casserole d'eau à ébullition avec du sel et y plonger les gambas. Éteindre le feu et laisser les gambas cuire lentement. Pour la sauce, mélanger la mayonnaise, le lait de coco et l'aïoli. Couper l'oignon rouge et l'oignon de printemps en rondelles et les pousses de bambou finement. Préparer le tout avec la sauce. Réserver un peu d'oignon de printemps pour la garniture. Mettre un peu de sauce de côté. Cuire les buns à la vapeur chaude dans un panier à vapeur. Les couper au milieu et les garnir de feuilles de pak choï et de salade. Dresser avec les graines de sésame, la coriandre et le reste d'oignon de printemps et l'oignon rouge.

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