Club sandwich thaï au poulet



Produits Bresc utilisés



Bresc Alioli au citron 1000g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

- 12 tranches de blanc pain zonder korstjes
- 200 g de filet de poulet coupé finement
- 1 oignon rouge
- 100 g d'Alioli limón Bresc
- 25 g de lait de coco
- ½ citron vert
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de coriandre hachée
- 100 g de germes de soja
- 100 g de champignons bruns
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 150 g de salade iceberg émincée
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 4 pics

Méthode de préparation

Faire préchauffer le barbecue ou le grill. Pour la crème, mélanger le lait de coco, le piment rouge, le gingembre et la purée de citronnelle avec l'aïoli. Couper l'oignon rouge et l'oignon de printemps en rondelles et ciseler les champignons très finement. Griller les tranches de pain. Les tartiner de crème et les garnir avec la moitié du poulet, les champignons, la salade, les germes de soja, l'oignon de printemps et la coriandre, et recouvrir de crème. Refaire encore une fois et disposer la dernière tranche de pain dessus. Les couper et enfoncer les pics dans le pain.

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