

FRITES SPÉCIALES À L'INDONÉSIENNE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

INGRÉDIENTS

4 

600 g de frites
480 g de poulet végétarien
4 dl de sauce saté
20 g de WOK Piment Bresc
20 g de madras Bresc
4 œufs au plat
80 g d'achards
20 g d'oignon de printemps émincé
80 g de mayonnaise
20 g de petits oignons, frits

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la sauce saté et assaisonner avec le piment pour wok. Faire chauffer le poulet dans la sauce saté. Incorporer le madras dans la mayonnaise pour rehausser le goût. Faire cuire les frites. Dresser le saté et l'œuf au plat par-dessus. Garnir d'achards et de mayonnaise au madras.