

MARINADE DE CITRONNELLE ET SAMBAL POUR POULET



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g

INGRÉDIENTS

500
g



- 15 g de sambal badjak
- 30 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 0,5 dl de sirop de gingembre
- 2 dl de sauce chili
- 3 feuilles de citron vert

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Réduire tous les ingrédients en purée fine avec le blender et mariner le poulet au moins 2 heures avant utilisation.