

SALADE DE BIMI À L'OIGNON ET AU BOK CHOÏ CUIITS AU WOK



INGRÉDIENTS

4 

- 4 paquets de bimi (broccoli asperge)
- 50 g de WOKpiment Bresc
- 2 oignons rouges
- 250 g de champignon shiitaké
- 1 petit chou chinois pak choï
- 100 g de noix de cajou
- 10 g d'ail haché Bresc
- 40 g d'huile de tournesol
- 10 g d'huile de sésame
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de furikake (condiment japonais à saupoudrer)
- 100 g de germes de soja

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Ail haché 1000g



Ail haché 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Retirer les pieds du shiitaké et les couper en lanières.
Couper tous les autres ingrédients grossièrement sauf la noix de cajou.
Faire chauffer l'huile dans le wok et faire cuire le bimi, les oignons et le shiitaké.
Ajouter l'ail, la noix de cajou, le pak choï, la sauce de poisson et huile de sésame.
Laisser refroidir, mélanger les germes de soja puis saupoudrer de furikake.