

MAYONNAISE AU CHILI ET CORIANDRE



INGRÉDIENTS

0,5
|



- 300 g de mayonnaise
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 0,5 dl de sauce chili
- 0,2 dl de sauce chili épicée

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Réduire tous les ingrédients en purée avec le blender ou le mixeur plongeant.