# Sandwich de bœuf thaï avec chili et germes de soja

## Ingrédients

4

- Pour le sandwich
- 300 g de rôti de boeuf au poivre
- 1 concombre
- 3 dl de vinaigre naturel
- ½ dl d'eau
- 100 g de sucre
- sel
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 100 g de germes de soja
- 10 g de WOKpiment Bresc
- ¼ de laitue iceberg
- 50 g de noix de cajou
- 1 oignon rouge
- 8 tranches épaisses de pain brun
- Pour la vinaigrette thaï
- 4 petits oignons de printemps
- 10 g de purée d'ail Bresc
- 3 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de graines de sésame
- 2,5 dl de sauce de soja
- 2,5 dl de ketjap
- un filet de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 0,2 dl d'huile de sésame
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 2 citrons verts
- 2,5 dl d'huile de tournesol
- 1 dl de vinaigre naturel

## Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc Purée de gingembre 450g

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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

## Méthode de préparation

Pour la vinaigrette, couper l'oignon de printemps en petites rondelles et réserver. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche. Mixer finement les autres ingrédients pour la vinaigrette avec le mixeur plongeant et y incorporer en dernier les rondelles d'oignon de printemps et les graines de sésame. Réserver au réfrigérateur. Préparer une sauce aigre-douce avec de l'eau, du vinaigre, du sucre, du sel et du gingembre. Laisser refroidir. Éplucher de longs rubans de concombre et les mettre dans la sauce aigre-douce.
Couper la laitue iceberg en lanières, hacher les noix de cajou et émincer l'oignon rouge en fines rondelles. Badigeonner la viande de vinaigrette. Garnir 4 tranches de pain avec la moitié du rôti de bœuf, la laitue, l'oignon rouge, le concombre, les germes de soja, la noix de cajou et un peu de piment pour wok. Disposer un peu de vinaigrette et y déposer le reste du rosbief. Placer les autres tranches de pain par dessus et les couper en biseau.