Saté à la mangue et citronnelle



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry jaune thaï 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

Pour le saté de mangue

- 3 mangue
- 25 g de Thai yellow curry Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 15 g de basilic thaï haché
- 40 de miel
- 25 g de sauce teriyaki
- 10 tiges de citronnelle
- 1 laitue iceberg, coupée

Pour la trempette

- 50 g de sambal badjak
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 25 g de sauce de soja

Méthode de préparation

Pour la trempette, bien mélanger tous les ingrédients. Nettoyer la mangue et la couper en cubes. Faire mariner avec le curry jaune thaï, le miel et la sauce terriyaki, la coriandre et le basilic. Enfiler la mangue sur les tiges de citronnelle. Faire préchauffer le grill ou barbecue. Faire griller les brochettes et les servir avec un peu de laitue iceberg émincée et la trempette.

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