Soto ayam

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Curry jaune thaï 450g

Bresc Échalote hachée 1000g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

8

- 2 l de bouillon de poulet
- 20 g d'échalote hachée Bresc
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- 20 g de Thai yellow curry Bresc
- 1 sachet de riz collant (Lontong)
- 50 g de santen
- 1 poireau
- 1 carotte
- 2 grote pommes de terre
- 8 œufs
- 1 sachet de nouille de riz
- 10 g de sambal badjak
- 100 g de germes de soja
- ½ chou chinois pak choï
- 2 filets de poulet
- huile pour braiser
- oignons frits

Méthode de préparation

Faire cuire le riz Lontong dans une grande quantité d'eau avec le santen pendant 1 heure à 1,5 heure. Faire cuire les oeufs. Les couper en six. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux, les blanchir al dente et les sécher à la vapeur (vous pouvez ensuite les mettre dans la friture ou les faire griller, comme vous voulez). Plonger les nouilles de riz dans l'eau chaude et les rincer sous l'eau froide. Les couper une fois. Couper le poulet en tranches, le poireau en demi-rondelles, le chou en les carottes en fine julienne. Mariner le poulet une demi-heure avec un peu de curry jaune thaï. Faire revenir l'échalote, le piment, la purée de citronnelle, le gingembre, le reste du curry jaune thaï et le sambal. Ajouter les filets de poulet et faire sauter. Mouiller avec le bouillon et laisser doucement venir à ébullition. Laisser infuser le bouillon une demi-heure (c'est encore meilleur de laisser le bouillon une nuit). Couper le Lontong en portion. Remplir les assiettes de toute la garniture et faire chauffer la soupe (ne pas laisser bouillir), verser dans les assiettes et garnir avec les herbes, les oignons frits et le sambal, selon votre goût.

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

Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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