Steak de thon laqué avec oeuf thaïlandais

Ingrédients

4

- 4 steaks de thon de 150 g
- 2 choux chinois pak choï
- 10 g d'ail haché Bresc
- 1 poivron pointu
- 300 g de riz long grain
- chips à la crevette (kroepoek)
- huile pour la cuisson
- sambal
- 30 g d'échalotes hachées
- 3 dl de ketjap
- 25 de miel
- 40 g de WOKgingembre Bresc
- 1 citron vert
- 30 g de purée de citronnelle Bresc

Produits Bresc utilisés

Ail haché 1000g

Ail haché 450g

Purée de citronnelle 450g

WOK Gingembre et Citron 450g

Méthode de préparation

Faire revenir l'échalote avec le gingembre. Ajouter la purée de citronnelle et le miel. Mouiller avec le ketjap et laisser réduire. Mixer le mélange en purée, tamiser si désiré, et ajouter le zeste de citron vert à la fin. Laisser refroidir. Mariner le thon avec ce mélange. Faire boullir le riz, le rincer et le laisser sécher à la vapeur. Faire frire le riz dans un peu d'huile et assaisonner avec la marinade.
Couper grossièrement le chou pak choï et le poivron, et griller le thon. Faire frire les légumes au wok avec l'ail haché et assaisonner. Bagigeonner le thon et servir avec les légumes, le riz frit, un peu de chips à la crevette (kroepoek) et le sambal.

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