

## PORC EFFILOCHÉ FAÇON ASIATIQUE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Curry rouge thai 450g



Purée de piments rouges  
450g

### INGRÉDIENTS

4 

- 4 gua boa (petits pains taiwanais)
- 400 g de porc effiloché
- 40 g de Thai Red curry Bresc
- 200 g d'achards
- 20 g d'oignon de printemps émincé
- 20 g de coriandre, hachée
- 4 feuilles de chou chinois paksoi
- 120 g de mayonnaise
- 20 g de purée de piment rouge Bresc

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Assaisonner le porc effiloché avec le curry rouge thaï. Incorporer la purée de piment rouge dans la mayonnaise. Disposer une feuille de chou paksoi et des achards dans le gua bao. Recouvrir de porc effiloché. Garnir avec le mélange piment-mayonnaise. Saupoudrer d'oignon de printemps et de coriandre.