

MAYONNAISE AU CHILI ET CORIANDRE



INGRÉDIENTS

0,5
|



- 300 g de mayonnaise
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 15 g de coriandre hachée
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 5 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 0,5 dl de sauce chili
- 0,2 dl de sauce chili épicée

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Réduire tous les ingrédients en purée avec le blender ou le mixeur plongeant.