

GUACAMOLE À LA CITRONNELLE



INGRÉDIENTS

500
g



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

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Retirer la peau et le noyau des avocats. Réduire en purée tous les ingrédients avec les avocats et servir avec des pappadums ou des feuilles de rouleaux de printemps.