Boulettes de viande épicées avec salade de légumes



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

6

- Pour les boulettes de viande hachée
- 500 g de viande hachée mi grasse
- 20 g de sauce d'huître
- 40 g d'échalote hachée
- 15 g de coriandre hachée
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 20 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 20 g de sauce de soja
- 4 g de purée de piment rouge Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- sauce chili douce
- Pour la salade de légumes
- ½ chou chinois pak choï
- 200 g de germes de soja
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 50 g de champignon shiitaké
- 10 g de sauce de soja
- 8 g de vinaigre de riz
- 10 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- poivre noir grossièrement broyé
- coriandre
- menthe

Méthode de préparation

Couper les poivrons et le chou en lanières. Râper la carotte en rondelles. Cuire les légumes à la vapeur al dente et les mariner avec le soja, la sauce de poisson, le vinaigre et le poivre. Faire dorer l'échalote et mélanger avec les autres ingrédients dans la viande hachée. Si la viande hachée est trop humide, ajouter éventuellement un peu de chapelure ou de la farine. En faire des boulettes. Faire dorer au four à 180 degrés pendant 15/20 minutes environ. Les servir avec la salade, la sauce chili douce et garnir avec la menthe et la coriandre.

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