

MAYONNAISE AU CHILI ET CORIANDRE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de piments rouges
450g

INGRÉDIENTS

0,5
l



- 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

MÉTHODE DE PRÉPARATION

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