

MAYONNAISE AU CHILI ET CORIANDRE



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 Beamster Bresc
- 0,5 dl de sauce chili
- 0,2 dl de sauce chili épicée

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Purée d'ail
hollandais du Beamster
450g



Bresc Purée de
citronnelle 450g



Bresc Purée de piments
rouges 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

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