Porc effiloché façon asiatique



Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Ingrédients

4

4 gua boa (petits pains taïwanais)
400 g de porc effiloché
40 g de Thai Red curry Bresc
200 g d'achards
20 g d'oignon de printemps émincé
20 g de coriandre, hachée
4 feuilles de chou chinois paksoi
120 g de mayonnaise
20 g de purée de piment rouge Bresc

Méthode de préparation

Assaisonner le porc effiloché avec le curry rouge thaï. Incorporer la purée de piment rouge dans la mayonnaise. Disposer une feuille de chou paksoi et des achards dans le gua bao. Recouvrir de porc effiloché. Garnir avec le mélange piment-mayonnaise. Saupoudrer d'oignon de printemps et de coriandre.

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