Rouleau de printemps au poulet et poivrons



Ingrédients

4

- 4 feuilles de riz
- 100 g de filet de poulet effiloché
- 50 g de vermicelles de riz (mihoen)
- 5 g de Parrillada aio e limone Bresc
- 10 g de Peperoni marinati
- 12 Cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 1/8 de concombre
- 12 feuilles de coriandre

Méthode de préparation

Faire bouillir les vermicelles de riz (mihoen), puis les rincer à l'eau froide. Assaisonner le mihoen d'aio e limone, poivre et sel. Mélanger le poulet avec le mihoen. Humidifier les feuilles de riz et les déposer sur la planche à découper. Déposer le mélange mihoen-poulet sur les feuilles de riz, puis les pepperoni marinati (poivrons marinés) et saupoudrer de feuilles de coriandre. Couper le concombre en longs rubans et le disposer sur les feuilles de riz. Mettre 3 tomates cerises par rouleau de printemps et enrouler la garniture dans chaque feuille de riz. Avant de servir, couper le rouleau de printemps au milieu.

Produits Bresc utilisés



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

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