Salade aux champignons



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

Ingrédients

10

- 1500 g de champignons mélangés (shiitaké, champignons bruns, pleurotes)
- 50 g d'ail haché Bresc
- 50 g de purée de citronnelle Bresc
- 50 g de WOKgingembre Bresc
- 10 g de poivre noir grossier
- 25 g de coriandre
- 25 g de basilic thaï
- 10 tiges d'oignon de printemps
- 25 g de sauce de soja
- 10 g d'huile de sésame
- 25 g de graines de sésame
- 250 g de germes de soja
- 3 chou chinois pak choï
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Couper l'oignon de printemps en rondelles et le pak choï en lanières. Détailler les herbes. Faire dorer les graines de sésame dans une poêle sèche. Couper les champignons grossièrement. Les faire frire dans l'huile chaude et ajouter l'ail, le gingembre et la citronnelle. Assaisonner avec le poivre, l'huile de sésame et la sauce de soja. Laisser un peu refroidir. Mélanger tout séparément et servir aussitôt.

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