Salade de canard rendang au pak choï

Ingrédients

10

- 5 cuisses de canard confites
- 3 chou chinois pak choï
- 1 oignon rouge
- 5 tiges d'oignon de printemps
- 125 g de germes de soja
- 45 g d'éclat de noix de coco
- 25 g de purée de citronnelle Bresc
- 13 g de WOKgingembre Bresc
- 13 g de purée de piment rouge Bresc
- 8 g de poudre 5 épices
- 10 g d'ail haché Bresc
- 1 dl de ketjap
- 50 g de seroendeng
- 25 g d'oignons frits
- huile pour la cuisson

Méthode de préparation

Détailler grossièrement le canard. Couper le blanc du pak choï en lanières et le vert en gros morceaux. Couper l'oignon rouge en demi-rondelles. Faire sauter le canard avec les autres ingrédients et déglacer avec le ketjap. Retirer le canard de la casserole puis ajouter le reste de ketjap, le chou et l'oignon. Arrêter le feu. Faire une salade avec le tout et garnir de seroendeng et d'oignons frits.

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

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