

## FRITES SPÉCIALES À L'INDONÉSIENNE



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Madras 450g



WOK Piment vert et rouge 450g

### INGRÉDIENTS

4 

600 g de frites  
480 g de poulet végétarien  
4 dl de sauce saté  
20 g de WOKPiment Bresc  
20 g de madras Bresc  
4 œufs au plat  
80 g d'achards  
20 g d'oignon de printemps émincé  
80 g de mayonnaise  
20 g de petits oignons, frites

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Faire chauffer la sauce saté et assaisonner avec le piment pour wok. Faire chauffer le poulet dans la sauce saté. Incorporer le madras dans la mayonnaise pour rehausser le goût. Faire cuire les frites. Dresser le saté et l'œuf au plat par-dessus. Garnir d'achards et de mayonnaise au madras.