



DOG BAO

Pour 10 personnes

10 min de préparation

3 min de cuisson

INGRÉDIENTS

LÉGUMES AU KIMCHI

Carottes	110 g
Chou chinois	110 g
Kimchi sweet spicy chili sauce	7 g

Pains Bao ✱

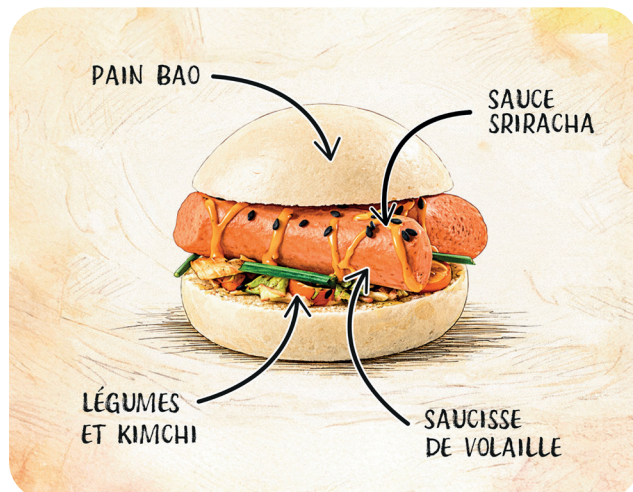
Mayonnaise haute fermeté - Chef Raymond

Saucisses de volaille 10 pcs

Sauce Sriracha mayo 50 g

Sésame noir 30 g

Ciboulette 10 g



PROGRESSION DE LA RECETTE

LÉGUMES AU KIMCHI

- Laver et émincer finement le chou chinois.
- Éplucher, laver puis tailler les carottes en julienne.
- Mélanger les légumes et la sauce kimchi sweet spicy chili
- Réserver au frais.

SAUCISSES DE VOLAILLE

- Pocher les saucisses de volaille 3 min à l'eau frémissante.
- Parer les extrémités des saucisses en biseau.
- Les détailler en deux tronçons réguliers, toujours en biseau.

MONTAGE POUR 1 PORTION

Déposer sur la base du pain Bao :

- 5 g de mayonnaise
- 20 g de légumes au kimchi
- De la ciboulette préalablement coupée en bâtonnets
- 2 demi-saucisses de volaille
- 3 g de sauce Sriracha mayo en zig-zag sur les saucisses.
- Terminer en parsemant de sésame noir.

Refermer et servir dans une boîte burger Kraft.

Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
✱ Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »