SALADE DE PÂTES ASIATIQUE

QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade

15

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 ml	Huile de sésame, grillé
45 ml	Reisessig
7 g	Sriracha-Chilisauce_Sauce de chili Sriracha
25 g	Weiße Miso Paste_Pâte de miso blanche
25 g	Austernsauce
5 g	Sel
450 g	Pâtes Udon
450 g	Shrimps 16/20 P&D_Crevettes 16/20 P&D
100 g	weiße Zwiebel(n), coupé
100 g	rote Äpfel, coupé en dés
70 g	Wasserkastanien
25 g	chinesische Würstchen, coupé fin
30 g	Daikon Sprossen_Pousses de daïkon
75 g	Poivron rouge, coupé
25 g	Oignon(s) de printemps, coupé fin
70 g	Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées
15 g	, grillé
15 g	, grillé

PRÉPARATION

1. Pour la sauce à salade: Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Doucement mélanger avec l'huile de sésame jusqu'à ce que la masse émulsionne.
2. Y ajouter le vinaigre, la sauce de chili Sriracha, la pâte miso et la sauce aux huîtres et mixer.
3. Faire cuire les pâtes, égoutter et laisser refroidir.
4. Ajouter aux pâtes la sauce à salade, les crevettes et le reste des ingrédients et mélanger soigneusement. Bien réfrigérer.
5. Garnir des cubes de poivron, des pousses de bambou et de l'oignon de printemps ainsi que du sésame et servir.