



# SALADE DE NOUILLES ASIATIQUE



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade
- La salade est légère et digeste



10



## Tipps

Servir avec des crevettes frites

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**500 g** QimiQ Base crème

**250 ml** Huile de tournesol

**100 ml** Huile de sésame, grillé

**100 ml** Vinaigre balsamique blanc

**2 cs** Sauce de soja

**120 g** Sauce chili, douce

**2 cs** Moutarde

**1** Poivron rouge, coupé

**4** Oignon(s) de printemps, coupé fin

**180 g** Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées

**200 g** Gousses de pois, coupé fin

**1** Limette(s), le jus

**4** Gousse(s) d'ail, finement hachées

**4 Msp.** Paprika en poudre, doux

**900 g** Pâtes Udon, gekocht, überkühlt

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'huile de tournesol, l'huile de sésame, le vinaigre balsamique, la sauce soja et la sauce pimentée, puis bien mélanger.
2. Mélanger les autres ingrédients et rectifier l'assaisonnement.