



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.