



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



simplement

Conseils

Servir avec des crevettes frites.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème
125 ml	Huile de tournesol
50 ml	Huile de sésame, grillé
50 ml	Vinaigre balsamique blanc
1 cs	Sauce de soja
60 g	Sauce chili, douce
1 cs	Moutarde
0.5	Poivron rouge, coupé
2	Oignon(s) de printemps, coupé fin
90 g	Pousses de bambou, en conserve et bien égouttées
100 g	Gousses de pois, coupé fin
0.5	Limette(s), le jus
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
2 pointe(s)	Paprika en poudre, doux
450 g	Pâtes Udon, cuit, refroidi
	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.