



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 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 pointe(s)	Paprika en poudre, doux
900 g	Pâtes Udon, 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.