

SANDWICH THAÏ

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 min

Ingrédients :

- Une boîte de nuggets végétaux ACCRO
- ½ chou chinois
- 1 carotte
- 2 oignons verts
- 1 bouquet de coriandre
- 4 mini-baguettes

Pour la sauce marinade

- 25 g de sauce soja
- 20 g de jus de citron vert
- 10 g de vinaigre de riz
- 25 g d'huile de sésame
- 2 g de citronnelle hachée
- ½ gousse d'ail
- ½ piment rouge émincé
- 10 g de sucre de canne

Pour la mayonnaise épicée

- 60 g de mayonnaise
- ½ c. à café de sauce sriracha
- ½ gousse d'ail finement émincée
- 1 c. à café de jus de citron

La recette étape par étape :

1. Préparez la sauce marinade : Dans un bol, mélangez la sauce soja, le jus de citron vert, le vinaigre de riz et le sucre jusqu'à la dissolution du sucre. Ajoutez la citronnelle, l'ail, le piment et l'huile de sésame.
2. Émincez le chou, les carottes et l'oignon vert, puis assaisonnez-les avec un peu de sauce marinade.
3. Préparez la mayonnaise épicée : Dans un autre bol, mélangez la mayonnaise avec la sauce sriracha, l'ail et le jus de citron.
4. Faites cuire les nuggets ACCRO au four comme indiqué sur l'emballage.
5. Coupez les baguettes dans le sens de la longueur puis faites-les griller légèrement.
6. Tartinez la mayonnaise épicée à l'intérieur des baguettes. Ajouter la salade de chou chinois.

7. Disposez les nuggets, quelques feuilles de coriandre et terminez par quelques gouttes de sauce marinade.

8. Refermez le sandwich. Bon appétit !