

Ban Mih sandwich maxi

Pain long maxi garni d'un effiloché de boeuf, sauce poivre crémeuse, pico de gallo, coriandre, concombre, carotte.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation au froid positif le slow cook beef.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon coupé en dés
- La coriandre fraîche émincée
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Éplucher la carotte et la râper.

Laver et émincer le chou rouge.

Laver et émincer également le concombre.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, snacker rapidement le bœuf en l'effilochant très grossièrement.

Réchauffer 15 secondes au micro ondes le maxi pain hot dog.

Puis ajouter la sauce poivre crémeuse sur la base du pain en l'ouvrant délicatement, puis ajouter :

- Les concombres.
 - Le bœuf.
 - Les carottes et le chou rouge.
 - Terminer par le pico et les feuilles de coriandre.
- Refermer le pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MAXI HOT DOG BUN BRIOCHE 24 CM	7754	1 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H	7335	100 g
BLACK PEPPER SAUCE	7928	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		40 g
Persil		5 g
Choux rouge		30 g
Carottes râpées		30 g
Concombre		50 g