

# Manga Bao burger chicken

Pain bao avec aiguillettes de poulet multigraines, coleslaw de chou et carotte, dés de tomates, salade croquante, sauce korean barbecue, mayonnaise



Sandwich



Friteuse



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bao.

Laver et émincer le chou ver.

Eplucher et couper en julienne la carotte.

Réunir dans un saladier le chou, la carotte et la moitié de la mayonnaise, mélanger intimement, assaisonner et réserver au frais.

Mélanger le reste de mayonnaise à la sauce korean, bien mélanger et réserver au frais.

Eplucher et émincer l'oignon rouge.

Laver et couper en cubes la tomate.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes.

Toaster le pain bao sous une salamandre ou toasteur quelques secondes puis monter le burger:

- Étaler la sauce korean sur la base du bun

- Ajouter le coleslaw

- Le gingembre rose, les oignons rouges et les tomates

- Puis poser les aiguillettes de poulet

- Finir avec les feuilles de mâche et à nouveau, oignon rouge, tomate et coleslaw

Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAO BUN AU SESAME NOIR 9 CM	8017	1 pces
AIGUILLETTES DE POULET MULTIGRAINES	7938	3 pces
STICKY KOREAN BARBECUE SAUCE	7069	20 g
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	40 g
GINGEMBRE ÉMINCÉ	6839	10 g
Oignons rouges		10 g
Tomates fraîches		30 g
Carottes		20 g
Choux blanc		20 g
Mache		10 g