

Bao Burger Karaage

Pain Bao garni de poulet karaage croustillant, crudités et nappé de sauce d'inspiration coréenne.



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bao.
 Dans un saladier mélanger intimement la mayonnaise pro et la sauce Korean, puis réserver au frais.
 Eplucher et laver la carotte, à l'aide d'un économe effectuer des fines lamelles.
 Laver le concombre et toujours avec l'économe, obtenir des lamelles.
 Eplucher l'oignon rouge et l'émincer.
 Laver et préparer les feuilles d'épinards.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire le poulet Karaage environ 4 minutes.
 Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le bun, coté mie quelques secondes puis monter le burger :
 - Etaler la moitié de la sauce Korean sur la base du pain
 - Ajouter concombre, carotte, tomate, feuilles d'épinards, oignon rouge.
 - Le poulet Karaage
 - A nouveau les légumes
 - Refermer avec le chapeau du bun
 - A l'aide d'un squeeze ajouter le reste de sauce Korean sur le Karaage.
 Servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAO BUN AU SESAME NOIR 9 CM	8017	1 pces
KARAAGE DE POULET	8045	4 pces
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	30 g
STICKY KOREAN BARBECUE SAUCE	7069	20 g
Feuilles Epinards		10 g
Graines de sésame		5 g
Concombre		20 g
Oignons rouges		15 g
Carottes		15 g