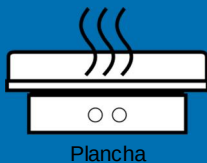


Gua bao bbq

Pain gua bao traditionnel, garni d'un éffiloché de porc sauce bbq sticky korean, carottes, salade, tomates.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif l'effiloché de porc et le pain Gua bao.
Eplucher la carotte et la couper en julienne.
Préparer le chou rouge et l'émincer.
Laver et émincer la romaine.
Laver et émincer la ciboulette.
Effiloche grossièrement le pulled porc et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilée faire revenir le pulled porc, afin de le réchauffer et le colorer.
Réchauffer le Gua Bao au micro ondes 10/15 secondes enveloppé d'un papier humide.
L'ouvrir délicatement, ajouter la sauce bbq sur les deux faces intérieures du pain, puis le pulled porc, les carottes, chou rouge et la romaine, terminer par la ciboulette.
Servir le reste de sauce bbq à part.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	120 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	30 g
Salade romaine		20 g
Carottes		20 g
Choux rouge		10 g
Ciboulette		5 g