

Salade Thaï Au Boeuf

Yam Nua, la salade de boeuf originaire de Phuket ou salade de boeuf à la Thaï



Temps de préparation : 30 minutes

Pour huit personnes, si nécessaire ajuster l'ingrédient ou nom de convives en conservant les proportions.

Ingredientes:

200 g Julienne de courgette

200 g Julienne de concombre
200 g Julienne de Petits pois gourmand
200 g Julienne de carottes
200 g Germes de soja
100 g julienne de endives
100 g Julienne de poivron
100 g julienne mango
Coriandre fraîche ciselez
Menthe fraîche ciselez
Ciboulette ciselez
500 g Julienne de Roast beef
Graines de sesame y cacahuètes torréfié

Preparación:

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la salade plus la vinaigrette tahi.

La Julienne de Roast beef la déposer sur la salade préalablement mise dans les assiettes et juste avant d'être servi.

Observaciones:

Vous pouvez remplacer le boeuf par du poulet ou des crevettes