



BAO BUN CHOU BLANC SÉSAME NOIR ET THON

INGRÉDIENTS

- 20 pains bao
- 2 boîtes de thon au naturel
- 800 g de chou blanc sésame noir Charles Christ
- 10 cuillères à soupe de mayonnaise
- 10 cuillères à café de sauce soja
- Jus de citron
- Coriandre

PRÉPARATION

1. Cuire les bao au micro-ondes 30 à 45 secondes.
2. Préparer la garniture : émietter le thon égoutté, ajouter le chou blanc sésame noir, incorporer la mayonnaise, la sauce soja et le jus de citron. Mélanger délicatement le tout.
3. Garnir les baos avec la préparation.
4. Parsemer de coriandre.
5. C'est prêt, déguster rapidement !

Jusqu'à
10 portions

BON APPÉTIT !