

Salade de chou asiatique avec karaage



Salade de chou asiatique avec karaage



Portions : 4



Prep & Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

4 tasses (1 L) de chou rouge en julienne
1 mangue ferme, en julienne
1/2 poivron rouge, en julienne
1 tasse (250 ml) de concombre en julienne
1 tasse (250 ml) de germes de soja
2 oignons verts émincés
12 oz (340 g) Poulet karaage entièrement cuit de Reuven
(code produit 10610), cuit selon les indications de l'emballage
et gardé au chaud

Vinaigrette au citron vert :

3 c. à soupe (45 ml) d'huile de canola
2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron vert
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de riz
4 c. à café (20 ml) de sauce soja
1 c. à soupe (15 ml) de sucre en poudre
1 c. à soupe (15 ml) de gingembre frais haché

Instructions pour la préparation

Vinaigrette au citron vert : Fouetter ensemble l'huile, le jus de citron vert, le vinaigre, la sauce soja, le sucre et le gingembre. Mettre de côté.

Dans un grand bol, mélanger le chou, la mangue, le poivron rouge, le concombre, les germes de soja et les oignons verts. Mélanger avec la vinaigrette réservée pour bien enrober. Répartir dans 4 bols. Garnir avec le karaage cuit et chaud.

Astuce : Ajoutez du piment frais, haché et épépiné, à la vinaigrette, si désiré.

Servez cette salade comme plat principal ou comme un apéritif.

