

Lanières de boeuf teriyaki



Ingrédients (pour 100 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.12	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.32	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.32	miel liquide	~
0.4	Liquide Végétal Arôme de beurre Phase® Plus	~
4 kg	carottes en bâtonnets	~
10 kg	lanières de bœuf	~
4 kg	paksoy en lamelles	~
0.4	cébettes finement hachées	~
0.08	coriandre fraîche émincée	~
0.06	graines de sésame	~
20 PCE	citrons verts zestés	~

Étapes de préparation

- 1 Mélangier la Purée d'Ail Knorr® Professional, la Purée de Gingembre Knorr® Professional et le miel jusqu'à obtention d'une masse homogène, c'est la sauce teriyaki.
- 2 Chauffer le Phase® Plus et y faire revenir les bâtonnets de carottes pendant 2 min en remuant constamment, retirer de la poêle et y mettre les lanières de bœuf.
- 3 Remuer le tout à nouveau pendant 2 min à feu vif.

- 4 Ajouter la sauce teriyaki, les carottes et le paksoy, remuer le tout constamment pendant 2 min.
- 5 Terminer avec les cébettes, la coriandre, les graines de sésame et les zestes de citron vert.
- 6 Servir avec du riz.

Astuce du chef

La sauce teriyaki est un grand classique de la cuisine japonaise, elle accompagnera également vos grillades telles que des brochettes de poulet.