

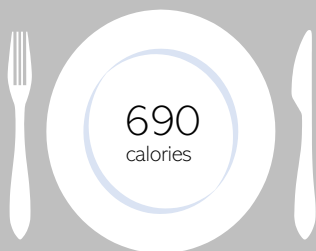


## Ciabatta roast beef et sauce cheddar



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



### ACCOMPAGNEMENT

Daikons marinés

### À SE PROCURER

Huile d'olive, sel et poivre

### INGRÉDIENTS

- 150 grammes de champignons, hachés
- 150 grammes de carottes, en juliennes
- 200 grammes de daikons, en juliennes
- 1 tige de menthe, hachée finement
- 60 ml de vinaigre de riz
- 60 ml de mayonnaise
- 8 Tranches de roast beef
- 60 ml de sauce au fromage cheddar
- 1 pincée d'épices à steak

### INSTRUCTIONS

Hacher finement la menthe, les champignons en tranches et les carottes et daikons en juliennes.

Dans un bol, mélanger les daikons, les carottes, le mélange d'épices, le vinaigre,  $\frac{3}{4}$  de la menthe, mélanger, saler, poivrer et laisser mariner.

Chauffer un filet d'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Ajouter les champignons à la poêle, cuire 2 minutes, les retourner. Couper les pains ciabatta en deux.

Monter les assiettes en répartissant la mayonnaise sur les pains ciabatta, déposer le roast beef, les champignons, le jus de cuisson restant et une cuillerée de légumes marinés. Garnir de la sauce de fromage et de la menthe restante.

Servir avec le restant des légumes marinés.

### TEMPS

15

### RÉSULTAT

4



au jour le jour

*bon appétit*