



BOL DE POULET TERIYAKI

par le chef David Cocker

UTILISE : LANIÈRES DE POITRINE DE POULET RÔTI AU FOUR ENTIÈREMENT CUITES DE REUVEN

Prep & Cuisson : 40 minutes

50 portions

INGRÉDIENTS

4,500 g (159 oz) de lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven, décongelé (code de produit 11102)

25 tasses (5 kg) de riz blanc, préparé selon les instructions sur l'emballage

Glaçage Teriyaki

2 tasses (500 ml) de cassonade, tassée

2 tasses (500 ml) de sauce soja à faible teneur en sodium

1 tasse (250 ml) d'eau

1 tasse (250 ml) de vinaigre de riz

2 c. à table (30 ml) de gingembre moulu

3 c. à table (45 ml) d'ail, émincé

1/4 tasse (60 ml) de féculé de maïs

Légumes supplémentaires (facultatif)

- Tomates cerises • Brocoli • Edamames • Carotte
- Asperges • Chou, finement tranché

PRÉPARATION

Dans une poêle à feu moyen, ajouter la cassonade, la sauce soja et l'eau. Remuer sur le feu jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajouter le vinaigre, le gingembre et l'ail. Continuer de faire chauffer jusqu'à ce que le tout mijote. Dans un bol séparé, mélanger la féculé de maïs avec de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide homogène. Ajouter la pâte liquide de féculé de maïs dans le liquide qui mijote et remuer immédiatement. Ajouter les lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven et les remuer dans la sauce. Servir sur du riz avec tout légume supplémentaire de votre choix.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.