

Côtelettes d'agneau grillées avec une salade de chou blanc mariné



Ingrédients

Pour 4 personnes

Viande:

12 belles côtelettes d'agneau

Marinade:

1 cs de sauce S&B Wasabi

1 cs de jus de citron Pulco

un peu d'huile d'olive

sel et poivre

Salade de chou blanc:

1 petit chou blanc, coupé

3 cs de sauce aux huîtres

2 brins de coriandre, hachés

sel, poivre et sucre

Sauce Wasabi:

4 cs de Sauce S&B Wasabi

2 cs de crème fraîche

1/2 citron

sel et poivre

Préparation

Pour la salade, mélangez tout les ingrédients et assaisonnez selon votre goût.

Badigeonnez les côtelettes d'agneau avec la marinade.

Pour la sauce Wasabi, mélangez également les ingrédients et assaisonnez selon votre goût.

Faites griller les côtelettes d'agneau et disposez-les sur la salade de chou blanc.

Servir avec la sauce Wasabi.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL

Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch

www.haecky.ch