



Roulades de rosbif façon asiatique

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 6 tranches de rosbif (coupées en deux)
- 12 feuilles de mini gemmes
- 1 poignée de germes de soja
- 2 carottes (petites, râpées ou coupées en bâtonnets)
- 1 petit pièce de gingembre (pelé et coupé en très fins bâtonnets)
- 1 bouquet de coriandre (ou de menthe)
- graines de sésame
- 1 bouteille de sauce au piment doux

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les tranches de rosbif sur une planche à découper. Garnissez-les d'une feuille de minigem, de pousses de soja, de carotte, de gingembre et de coriandre ou de menthe.
- 2.** Enroulez-les en les serrant bien.
- 3.** Disposez-les sur un plat et garnissez de graines de sésame.
- 4.** Accompagnez-les de sauce au piment doux.