

GÄNSE-SATAY / MANGOSALAT / TOMATEN-CHUTNEY



ZUTATEN

10 

- 1000 g Gänsebrust
- 35 g Bresc Aio e limone
- 2 Mango
- 2 Apfel
- Bund Pfefferminze
- Bresc Tomaten Chutney

ZUBEREITUNG

Die Gänsebrust zu 6 Spießchen verarbeiten. Satay mit dem Aio e limone eine halbe Stunde lang marinieren.

Einen Salat aus Mango, Apfel und Pfefferminze zubereiten. Satay auf dem BBQ in ca. 7 bis 8 Minuten rösten (rosa von innen), mit dem Salat und dem Tomaten-Chutney servieren.

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Aio e Limone
450g



Tomaten-Chutney 325g