

VIETNAMESESISCHER PORK BELLY (SCHWEINEBAUCH) SALAT



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g

ZUTATEN

4

- 8 Scheiben Bauchspeck
- 100 g Bresc Soy & black garlic rub (Soja & schwarzer Knoblauch zum Einreiben)
- 20 g Fischesauce
- 10 g Sojasauce
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 6 kleine Römervalatköpfe
- 1 Karotte
- 3 Frühlingszwiebel
- 200 g Sojabohnensprossen
- 10 g Minzblätter
- 10 g Koriander
- 100 g Erdnüsse
- 20 g Bresc WOK Pfeffer

Für das Dressing

- 10 g Rohrzucker
- 0,3 dl Essig
- 20 g Fischesauce
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 3 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 3 g Bresc Ingwerpüree

ZUBEREITUNG

Die Speckscheiben mit dem Rub marinieren. Vakuumieren und sous vide bei 65 Grad für 30 Minuten garen. Die Speckscheiben in einer Grillpfanne oder Grill knusprig braten. Alle 10 Minuten mit etwas Marinade lackieren. Für die Marinade die Fischesauce, Sojasauce, schwarzen Pfeffer und Knoblauchpüree mischen. Alle Zutaten für das Dressing gut vermischen. Die Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Die Karotte reiben, die Frühlingszwiebel in Ringe und die Kräuter grob schneiden. Die Römervalatblätter zerpflücken. Den Salat anrichten und mit den Kräutern, Erdnüssen und Pfeffer garnieren.