

BO BUN MIT THAILÄNDISCHEM GAMBASALAT



ZUTATEN

10 

- 10 schwarze große Bo Buns (Brötchen)
- 750 g rohe Gambas
- 4 rote Zwiebels
- 250 g Bresc Alioli Limón
- 50 g Bresc Thai red curry (thailändisches rotes Curry)
- 0,5 dl Kokosnussmilch
- 25 g geschnittener Koriander
- 250 g Sojabohnensprossen
- 8 Frühlingszwiebels
- 3 kleine Dose Bambussprossen
- 13 g geröstete Sesamsamen
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 3 Shanghai Pak Choi

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli mit Zitrone
1000g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Rotes
thailändisches Curry 450
g

ZUBEREITUNG

Die Gambas schälen und den Darm entfernen. Einen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Gambas hinein geben. Den Herd ausschalten und die Gambas langsam gar werden lassen. Für die Sauce Mayonnaise, Kokosmilch und Alioli mischen. Die roten Zwiebeln und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Bambussprossen fein hacken. Alles mit der Sauce mischen. Für die Garnierung etwas Frühlingszwiebel übrig lassen. Etwas Sauce zurück behalten. Die Buns in einem Dampfkorb warm dämpfen. Durchschneiden und füllen mit den Pak Choi-Blättern und dem Salat belegen. Mit den Sesamsamen, dem Koriander und dem Rest der Frühlingszwiebel und der roten Zwiebel garnieren.