

CHINESISCHER PAK CHOI-SALAT MIT SÜßER SOJASAUCE UND ERDNÜSSEN



ZUTATEN

10

- 3 Pak Choi
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 250 g Erdnüsse
- 3 dl süße Ketjap-Sauce
- 625 g Champignons
- 3 rote Zwiebel
- 3 Frühlingszwiebel
- 3 Dose Bambussprossen
- Senfkresse
- 50 g Sojasauce
- 50 g Whisky

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

ZUBEREITUNG

Die Champignons vierteln und die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Die Erdnüsse hacken, den Pak Choi grob schneiden und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Die Champignons mit der Zwiebel, dem Knoblauch, dem Ingwer und dem Pfeffer anbraten. Die Bambussprossen, die Hälfte des Pak Choi und den Whisky hinzufügen. Flambieren. Den Ketjap und Sojasauce hinzufügen. Den rohen Pak Choi dazugeben und umrühren, abkühlen lassen und mit etwas Kresse und Erdnüssen servieren.