

GÄNSE-SATAY / MANGOSALAT / TOMATEN-CHUTNEY



ZUTATEN

6 

- 600 g Gänsebrust
- 20 g Bresc Aio e limone
- 1 Mango
- 1 Apfel
- ½ 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.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Parrillada Aio e Lemone
450g



Tomaten-Chutney 325g