

## MANGO-CHILI-SAUCE



### ZUTATEN

0,5  
l



- 2 Mango
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 1 dl Chilisauce
- 4 dl Reissessig
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- Öl zum Schmoren

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

### ZUBEREITUNG

Die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch, Wok-Pfeffer andünsten, Sereh und Mango dazugeben. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen und durchkochen. Bei Bedarf pürieren.