

DOPPELT GEBRATENES HÄHNCHEN MIT GRÜNEM SALAT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- 1250 g entbeinte Hähnchenschenkel
- 250 g Mehl
- 90 g Maisstärke
- 30 g Zucker
- 100 g Sojasauce
- 65 g Honig
- 15 g Sesamöl
- 25 g Bresc Beemster knoflookpuree (Beemster Knoblauchpüree)
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 250 g Kimchi-Kohl
- 3 Kopfsalat
- 100 dl Kimchi-Basis (koreanische Knoblauch-Chilisauce)
- 50 g Koreanische BBQ-Sauce
- 13 g Sesamsamen
- 500 g Shiitake-Pilze
- 250 g Sojabohnensprossen
- 25g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Mehl und Maisstärke sieben, 5 dl Wasser einrühren und beiseite stellen.

Die Sojasauce mit Zucker, Honig, Sesamöl, Ingwer, Zitronengras und Knoblauchpüree kochen, bis sie zu binden beginnt. Daraus eine glatte Sauce machen.

Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne braun rösten. Den Salat waschen, zerpfücken und trocknen und den Kimchi-Kohl fein hacken. Die Stiele von den Shiitake-Pilzen entfernen und in Streifen schneiden. Mit dem gehackten Knoblauch gut anbraten und etwas von der Sauce und den Sojabohnensprossen untermischen.

Die beiden Sorten Chilisauces miteinander verrühren. Das Hähnchenfleisch mit etwas Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen und knusprig frittieren. In eine trockene, heiße Pfanne geben und mit der Sauce glasieren (nicht zu viel).

Das Hähnchenfleisch mit den Salatblättern, Kimchi-Kohl, Shiitake, Sojabohnensprossen und der Sauce servieren. Mit den Sesamsamen bestreuen.