Gegrillter Römersalat mit Gadogado-Dip

Zutaten

10

- 5 Römersalat
- 30 g Röstzwiebeln
- 375 g geschälte Erdnüsse
- Sojaöl
- 25 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 13 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 25 g Sojasauce und ein paar Tropfen
- 5 g Tamarindenpaste
- 3 dl Kokosnussmilch
- 13 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 13 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Fischsauce
- 13 g Seroendeng

Zubereitung

Die Erdnüsse im Wok rösten und in der Küchenmaschine pürieren. Sojaöl in einem Wok erhitzen und Knoblauch und Schalotten anbraten. Erdnüsse, Pfeffer, Ingwer, Sojasauce und Tamarindenpaste hinzufügen. Die Kokosmilch dazugeben. Unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Minuten kochen.
Den Grill oder die Grillpfanne erhitzen. Den Römersalat schneiden und dazu geben. Den Salat auf beiden Seiten gut grillen und mit ein paar Tropfen Sojasauce und Fischsauce ablöschen.
Den Salat mit der Kokossauce servieren und mit den Röstzwiebeln und dem Seroendeng bestreuen.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000