

GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT GADOGADO-DIP



ZUTATEN

10 

- 5 Römersalat
- 30 g Röstzwiebeln
- 375 g geschälte Erdnüsse
- Sojaöl
- 25 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 13 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 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 Fischeauce
- 13 g Seroendeng

GEBRAUCHE 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 Zitronengraspuree
450g

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 Fischeauce ablöschen. Den Salat mit der Kokossauce servieren und mit den Röstzwiebeln und dem Seroendeng bestreuen.