

GEMÜSE IM WOK MIT INGWERSAUCE



ZUTATEN

10 

- 625 g Kastanienchampignons
- 3 Pak Choi
- 625 g Sojabohnen
- 3 Karotte
- 3 rote Zwiebel
- 250 g Sojabohnensprossen
- 125 g Erdnüsse
- 2 Bund grüner Spargel
- 50 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 50 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 25 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 3 dl Ketjap
- 3 dl Chilisauce

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die Bohnen halbieren. Karotte putzen und in Scheiben schneiden. Die Pilze in zwei Hälften schneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und den Stiel in Chinoise schneiden. Alles in einer heißen Pfanne gut anbraten und Pfeffer, Ingwer und Knoblauch dazugeben. Mit Chilisauce und Ketjap ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Erdnüssen garnieren.