

MANGO-CHILI-SAUCE



ZUTATEN

0,5
| 

- 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



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc 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.