

## POMMES FRITES SPEZIAL NACH INDONESISCHER ART



### ZUTATEN

4 

600 g Pommes  
480 g vegetarisches Huhn  
4 dl Satay-Sauce  
20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)  
20 g Bresc Madras  
4 Spiegeleier  
80 g Atjar  
20 g Frühlingszwiebel, geschnitten  
80 g Mayonnaise  
20 g geröstete Zwiebeln

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Madras 450g

### ZUBEREITUNG

Die Satay-Sauce erhitzen und mit WOKpeper abschmecken. Das Fleisch in der Satay-Sauce erhitzen. Die Mayonnaise mit Madras würzen.  
Die Pommes frites braten. Das Satay oben drauf anrichten und das Spiegelei drauf legen. Mit Atjar und der Madras-Majonnaise garnieren.