Sandwich Thai-Rindersteak mit Chili und Sojabohnensprossen



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Korianderpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

4

- Für das Sandwich
- 300 g Roastbeef mit Pfeffer
- 1 Gurke
- 3 dl Natur-Essig
- ½ dl Wasser
- 100 g Zucker
- Salz
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 100 g Sojabohnensprossen
- 10 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- ¼ Kopf Eisbergsalat
- 50 g geröstete Cashewnüsse
- 1 rote Zwiebel
- 8 dicke Scheiben Graubrot
- Für das Thai-Dressing
- 4 Frühlingszwiebel
- 10 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- 3 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 50 g Sesamsamen
- 2,5 dl Sojasauce
- 2,5 dl Ketjap
- Schuss Fischsauce
- 0,2 dl Sesamöl
- 20 g Bresc Korianderpüree
- 2 Limetten
- 2,5 dl Sonnenblumenöl
- 1 dl Natur-Essig

Zubereitung

Für das Dressing die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und getrennt halten. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Die anderen Zutaten mit dem Stabmixer zerkleinern und schließlich die Frühlingszwiebelringe und Sesamsamen unterrühren. Kalt stellen. Aus Wasser, Essig, Zucker, Salz und Ingwer eine süß-saure Mischung zubereiten. Abkühlen lassen. Lange Gurkenstreifen schälen und in das süß-saure Wasser geben. Den Eisbergsalat in Streifen schneiden, die Cashewnüsse zerkleinern und die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Das Fleisch mit etwas Dressing einreiben. 4 Brotscheiben mit der Hälfte des Roastbeefs, Salat, roten Zwiebeln, Gurken, Sojasprossen, Cashewnüssen und etwas Wok-Pfeffer belegen. Etwas Dressing darüber träufeln und den Rest des Roastbeefs darauflegen. Die anderen Brotscheiben darauflegen und diagonal durchschneiden.

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

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