Thai Club-Sandwich mit Huhn



Zutaten

4

- 12 Scheiben Weißbrot ohne Kruste
- 200 g dünn geschnittene Hühnchenbrüste
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Bresc Alioli Limón
- 25 g Kokosnussmilch
- ½ Limone
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g geschnittener Koriander
- 100 g Sojabohnensprossen
- 100 g Kastanienchampignons
- 3 Frühlingszwiebel
- 150 g geschnittener Eisbergsalat
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 4 Holzspießchen

Zubereitung

Den Grill oder die Grillpfanne erhitzen. Für die Creme Kokosmilch, rotes Pfefferschotenpüree, Ingwer- und Zitronengraspüree mit dem Alioli mischen. Die rote Zwiebel und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die Pilze sehr dünn ziselieren. Die Brotscheiben grillen. Mit der Creme bestreichen und mit der Hälfte des Hähnchens, Champignons, Salat, Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander belegen. Etwas Creme darauf geben. Wiederholen und als letztes eine Scheibe Brot darauf legen. Durchschneiden und Spießchen durch das Brot stecken.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Alioli mit Zitrone 1000g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g