Thailändischer Tomatensalat mit Avocado



Zutaten

4

- 8 Tomaten
- 10 g Thai-Basilikum
- 10 g Koriander
- 5 g gehackter Schnittlauch
- 3 Frühlingszwiebel
- 2 Avocado
- 10 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 20 g Sojasauce
- 20 g Ketjap
- 5 g Bresc Zitronengraspüree
- 5 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g schwarzer Sesamsamen

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Aus abgeriebener Limettenschale, Zitronengras, Ingwer, roter Pfefferschote und Sojasauce ein Dressing machen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den Stein und die Schale von den Avocados entfernen. In dünne Scheiben schneiden. Die Tomate in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Mit Pfeffer, grobem Salz und Schnittlauch abschmecken. Die Avocadoscheiben mit genügend Dressing und den Kräutern mischen. Die Avocado auf die Tomate legen und mit dem restlichen Dressing beträufeln. Mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.

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