Vietnamesischer Gemüsesalat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree
450g

Zutaten

4

- 200 g Chinesische Nudeln
- 2 Schalotten
- 3 Frühlingszwiebel
- 2 Staudensellerie
- 2 Tomaten
- 1 Karotte
- ¼ Rettich
- 15 g geschnittener Schnittlauch
- 2 Limetten, abgeriebene Schale und Saft
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 8 g Zucker
- 20 g Wasser
- 10 g Fischsauce
- 20 g scharfe Chilisauce
- 6 g geschnittener Koriander
- 6 g geschnittene Pfefferminze
- 50 g gehackte Erdnüsse

Zubereitung

Eine große Pfanne Wasser zum Kochen bringen, die Hitze abstellen und die Nudeln darin garen und kalt abspülen.
Die Tomate in Stücke schneiden.
Das restliche Gemüse waschen und auf der Mandoline raspeln. Die Kräuter waschen und zerpflücken.
Die Schalotte in Ringe schneiden und mit den Kräutern, der Limettenschale und dem Saft, Zucker und Zitronengras mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat zubereiten und das Dressing zusammen mit den Erdnüssen darüber verteilen.

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