Vietnamesischer Rindfleischsalat

Zutaten

4

Für den Salat

- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 500 g Rinderlende
- 10 g Sojasauce
- 5 g brauner Feinkristallzucker
- 20 g Sojaöl
- 1 Granny Smith Apfel
- 20 g Granatapfelkerne
- 10 g Thai-Basilikum
- 10 g Koriander
- 10 g Pfefferminze
- 20 g Röstzwiebeln
- ¼ Kopfsalat

Für das Dressing

- 12 g Zucker
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 10 g Fischsauce
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 40 g Wasser

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

In der Küchenmaschine eine Pasta aus Schalotte, Paprika, Zitronengras, Ingwer und Öl zubereiten. Die Rinderlende in dünne Scheiben schneiden und die Kräuterpaste, den Zucker und das Sojaöl hinzugeben und unterrühren. Mindestens eine Stunde lang marinieren lassen. Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen. Das Fleisch unter Rühren kräftig und schnell in etwas Öl anbraten. Den Apfel in Julienne schneiden und alle Zutaten miteinander vermengen. Den Salat direkt mit einigen Röstzwiebeln servieren.

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