Wok-Salat von Bimi mit Zwiebel und Pak Choi



Zutaten

4

- 4 Packungen Bimi (Spargelbrokkoli)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g Shiitake-Pilze
- 1 kleiner Pak Choi
- 100 g Cashewnüsse
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Sonnenblumenöl
- 10 g Sesamöl
- 10 g Fischsauce
- 5 g Furikake (japanische Gewürzmischung)
- 100 g Sojabohnensprossen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Zubereitung

Die Stiele von den Shiitake-Pilzen entfernen und in Streifen schneiden.
Alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Cashewnüsse grob schneiden.
Das Öl im Wok erhitzen und die Bimi, Zwiebeln und Shiitake braten.
Knoblauch, Cashewnüsse, Pak Choi, Fischsauce und Sesamöl hinzufügen.
Abkühlen lassen, die Bohnensprossen untermischen und dann mit der Furikake bestreuen.

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