

JAPANISCHER BROKKOLI-SALAT MIT SESAM-MAYO



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Ingwer & Limette WOK
450g

ZUTATEN

4

- 2 Brokkoli
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 2 dl Reisessig
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 100 g Zucker
- Salz
- 20 g Sesamöl
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 10 g Sesamsamen
- 200 g Mayonnaise
- 1 dl Sojasauce
- Öl zum Braten
- Tempura-Mehl
- Eiskaltes Mineralwasser
- Mizuna

ZUBEREITUNG

Die Stängel vom Brokkoli abschneiden und die Röschen getrennt halten. Die Stängel in dünne Scheiben schneiden. Den Essig mit Zucker, Salz und der Hälfte des Ingwers zum Kochen bringen. Die Stängel hineinlegen und 1 Minute kochen. Abkühlen lassen. Die Fritteuse vorheizen. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne anbräunen und abkühlen lassen. Das Sesamöl durch die Mayo rühren und die Sesamsamen und den gerösteten Knoblauch untermischen. Nach Geschmack Sojasauce hinzufügen. Den Wok erhitzen und die Hälfte der Röschen unter Rühren braten. Knoblauch und Ingwer dazugeben und mit Pfeffer und Sojasauce würzen. Das Tempura-Mehl mit genügend Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Die andere Hälfte der Röschen in den Teig geben und goldbraun frittieren. Das Gericht anrichten. Sesam-Mayo hinzufügen. Etwas Sesam darüber streuen und etwas Sojasauce darüber träufeln. Mit den Mizuna garnieren.