Sauce pangang



Ingrédients

7,5 dl

- demi oignon doux
- 4 g d'ail haché Bresc
- 20 g d'huile
- 15 g de stratu di pomodori Bresc
- 4 g de gingembre Bresc
- 3 dl d'eau
- 40 g de sauce chili douce
- 40 g de sucre roux
- 30 g de jus de citron
- 30 g de ketchup
- 15 g de vinaigre de vin blanc
- 3 g de sambal oelek
- maïzena

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Purée de gingembre 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

Méthode de préparation

Faire cuire l'oignon et l'ail dans l'huile, ajouter le stratu et le gingembre et laisser mijoter. Puis ajouter la sauce chili, le sucre roux, le jus de citron, le ketchup, le vinaigre de vin et le sambal. Utiliser la maïzena pour épaissir suffisamment la sauce. Assaisonner avec un peu de sel.
Servir frais.

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