Baguette met Vietnamees buikspek en chili mayonaise



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Ingrediënten

10

Voor het vlees

- 1500 g buikspek
- 15 g satépoeder
- 40 g vissaus
- 25 g sojasaus
- 10 g grove zwarte peper
- 25 g Bresc Knoflookpuree

Voor de salade

- 2 ½ komkommer
- 2 ½ winterwortel
- 2 witte uien
- 2 rode uien
- zout
- 10 g suiker
- koriander- en muntblaadjes
- 5 stengels lente-ui in ringetjes
- 5 stokbroden
- 125 g gebakken uitjes

Voor de dressing

- 60 g limoensap en rasp
- 35 g suiker
- 35 g vissaus
- 5 el water
- 25 g Bresc WOKpeper
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree

Voor de chili mayonaise

- 500 g mayonaise
- 3 el vissaus
- 3 el gesneden munt en koriander
- 5 el Bresc WOKpeper
- 3 limoenen, rasp en sap

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

Bereidingswijze

Meng voor het vlees alle ingrediënten door elkaar en marineer het vlees er een nacht in. Gril het vlees op een BBQ van 150 graden gaar tot een kerntemperatuur van 67 graden. Lak het om de 10 minuten met wat van de marinade. Laat het rusten en snijd het in plakken.
Meng al de ingrediënten voor de chili mayonaise met elkaar.
Meng in een kom alle ingrediënten voor de dressing. Laat het trekken tot de suiker is opgelost. Snij julienne van de wortel.
Halveer de komkommers in de lengte en haal de zaadlijst eruit en snij in halve maantjes. Snijd halve ringen van de ui.
Doe de komkommers, ui en wortel in een grote kom. Voeg 5 g suiker en 2 g zout toe. Laat ongeveer 30 minuten rusten.
Doe de groente in een vergiet en spoel af met water. Droog ze goed op een doek.
Meng de dressing er in fases door. Beleg de stokbroodjes met de chili mayo, groente en buikspek. Garneer met de lente-ui en gebakken uitjes. Het is lekker als het spek nog een beetje warm is.