Eend rendang salade met paksoi



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

10

- 5 gekonfijte eendenbouten
- 3 bos paksoi
- 1 rode ui
- 5 stengels lente-ui
- 125 g taugé
- 45 g kokosklapper
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 13 g Bresc WOKgember
- 13 g Bresc Rode peperpuree
- 8 g 5 spices powder
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 dl ketjap
- 50 g seroendeng
- 25 g gebakken uitjes
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Pluk de eend grof. Snijd het wit van de paksoi in reepjes en het groen grof. Snijd halve ringen van de rode ui.
Roerbak de eend met de overige ingrediënten en blus het af met wat ketjap. Laat het iets glaceren. Haal de eend uit de pan en voeg dan de rest van de ketjap,paksoi en ui toe. Zet het vuur uit.
Maak van alles een salade en garneer met de seroendeng en de gebakken uitjes.

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