

GEGRILDE ROMAINE SLA MET GADOGADO DIP



INGREDIËNTEN

10 

- 5 stronkjes Romaine sla
- 30 g gebakken uitjes
- 375 g gepelde pinda's
- sojaolie
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 13 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g sojasaus en een paar druppels
- 5 g tamarindepasta
- 3 dl kokosmelk
- 13 g Bresc WOKgember
- 13 g Bresc WOKpeper
- 25 g vissaus
- 13 g seroendeng

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

BEREIDINGSWIJZE

Wok de pinda's bruin en pureer ze in de keukenmachine. Verhit sojaolie in een wok en fruit de knoflook en sjalotten aan. Voeg de pinda's, peper, gember, sojasaus en de tamarindepasta toe. Schenk de kokosmelk erbij. Breng al roerend aan de kook en kook circa 4 minuten door. Verwarm de barbecue of grillpan. Snijd de stronkjes romaine sla door. Grilleer de sla goed aan beide zijdes en blus af met een paar druppels soja-, en vissaus. Serveer de sla met de kokossaus en bestrooi het geheel met de gebakken uitjes en seroendeng.