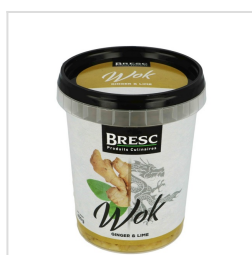


## GEWOKTE GROENTEN MET GEMBERSAUS



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK  
450g



Groene & rode peper  
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

### INGREDIËNTEN

4

- 250 g kastanjechampignons
- 1 paksoi
- 250 g boontjes
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 100 g taugé
- 50 g pinda's
- ½ bosje groene asperges
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc WOKpeper
- 1 dl ketjap
- 1 dl chilisaus

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de ui in halve ringen en de boontjes door de helft. Maak de wortel schoon en snijd in plakken. Snijd de champignons in plakken. Snijd de kopjes van de asperges en snijd de steel in chinoise. Bak alles goed aan in een hete pan en voeg de peper, gember en knoflook toe. Blus af met de chilisaus en de ketjap en kook even door. Garneer met de pinda's.