Japanse groentesalade met gefrituurde kip



Ingrediënten

10

Voor de salade

- 650 g kipfilet
- aardappelzetmeel
- 3 dl sojasaus
- 50 g Bresc Gemberpuree
- 30 g mirin
- 12 g sesamolie
- 3 bakje sushi gember
- 3 paksoi
- 1 bos bosui
- 3 rode paprika
- 3 gele paprika
- 3 bakje mizuna sla
- 3 stuk takuan (gele rettich)
- 375 g sojaboontjes
- 3 pakje bundelzwammen
- 1 l water
- rijstazijn
- zout
- 125 g wasabi noten

Voor de marinade

- 3 dl sojasaus
- 3 dl sake
- 25 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc WOKgember
- 25 g Bresc Knoflookpuree
- 1 dl water
- scheutje gembersiroop

Gebruikte Bresc producten



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

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

Bereidingswijze

Verwarm de frituur op 180 graden. Maak de kipfilet schoon en snijd ze in stukken. Meng alle ingrediënten van de marinade door elkaar en leg hier de kip in. Laat het drie uur marineren in de koelkast. Meng de gemberpuree door de mirin, sojasaus en 20 g gembervocht van de sushigember. Snijd dunne plakjes van de rettich. Snijd de paprika's in dunne reepjes. Stoom de sojabonen in vijf minuten en haal de peultjes eruit. Snijd de bosui in ringen en de paksoi in reepjes. Roerbak de bundelzwammen en blus ze af met een beetje dressing. Maak de paksoi en paprika aan met wat dressing en dresseer ze samen met de mizuna op een bord. Haal de kip uit de marinade en paneer het vlees met het aardappelzetmeel. Frituur de stukjes krokant en zout ze na. Leg ze op de salade en garneer deze met de bosui, sojapeultjes, sushi gember, gehakte wasabi noten en de rettich. Dresseer er lekker wat dressing over.