

SALADE GEGRILDE AUBERGINE



INGREDIËNTEN

4

- 2 kleine stevige aubergines
- 20 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc WOKgember
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 1 limoen, rasp en sap
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g sojasaus
- 5 g sesamolie
- zwarte peper
- 15 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergines in plakken. Meng de overige ingrediënten tot een marinade. Marineer de aubergines met wat van de dressing en verwarm de grillpan of BBQ. Gril de plakken aan beide zijdes, leg ze daarna terug in de rest van de dressing en serveer direct.