

SANDWICH THAI BEEF MET CHILI EN TAUGÉ



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflookpuree 1000g



Korianderpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- Voor de sandwich
- 300 g peperrosbief
- 1 komkommer
- 3 dl natuurazijn
- ½ dl water
- 100 g suiker
- zout
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 100 g taugé
- 10 g Bresc WOKpeper
- ¼ krop ijsbergsla
- 50 g cashewnoten
- 1 rode ui
- 8 dikke plakken bruinbrood
- Voor de Thaise dressing
- 4 lente-uitjes
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 3 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g sesamzaadjes
- 2,5 dl sojasaus
- 2,5 dl ketjap
- scheut vissaus
- 0,2 dl sesamololie
- 20 g Bresc Korianderpuree
- 2 limoenen
- 2,5 dl zonnebloemolie
- 1 dl natuurazijn

BEREIDINGSWIJZE

Snijd voor de dressing de lente-ui in ringetjes en houd apart. Bruneer de sesamzaadjes in een droge pan. Draai de andere ingrediënten voor de dressing fijn met de staafmixer en roer er op het laatst de ringetjes lente-ui en sesamzaadjes door. Zet koud weg. Maak een zoetzuur van het water, azijn, suiker, zout en gember. Laat het afkoelen. Schil lange banen van de komkommer en leg deze in het zoetzuur. Snijd de ijsbergsla in reepjes, hak de cashews en snijd dunne ringetjes van de rode ui. Smeer het vlees in met wat dressing. Beleg 4 plakken brood met de helft van de rosbief, sla, rode ui, komkommer, taugé, cashews en een beetje wokpeper. Dresseer er nog wat dressing over en leg de rest van de rosbief erover. Leg de andere plakken brood erop en snijd schuin door.