

NOEDEL MET LANGOUSTINES



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



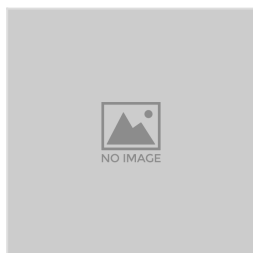
Bresc Citroengraspuree
450g



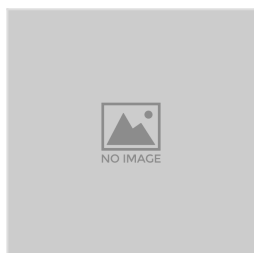
Bresc Gember & limoen
WOK 450g



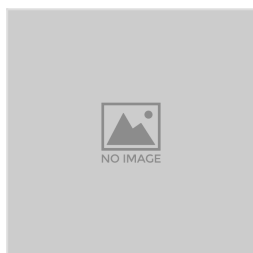
Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Knoflookpuree
1000g

INGREDIËNTEN

10

- 50 langoustines
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 3 pakje einoodles
- 10 limoenen
- 40 g vissaus
- 25 g gesneden koriander en wat extra ter garnering
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 75 g Bresc WOKpeper
- 25 g Bresc WOKgember
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 3 wortel
- 75 g sjalotten gehakt
- 1 bosje lente-ui
- 10 tomaten
- 3 dl chilisaus
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Wel de noodles 3 à 4 minuutjes in gekookt water, giet ze af en spoel koud. Snijd julienne van de ui, wortel en komkommer. Snijd de tomaten in vieren, haal de zaadlijst eruit en snijd ze in repen. Snijd de lente-ui in ringen. Rasp 2 limoenen en pers het sap eruit. Snijd de andere in parten. Smoor de knoflook met de sjalot en de gember even glazig en voeg de tomaat toe. Meng met de chilisaus, vissaus, citroengras, koriander, chili en de lente-ui(salsa). Verwarm de grill of BBQ en snijd de langoustines doormidden. Meng de knoflookpuree door een beetje olie. Smeer er wat van op de langoustines en bak ze op de grill net niet gaar. Roerbak de noodles met de groenten en meng er een deel van de salsa door. Schep ook wat salsa op de langoustines. Serveer samen met de overige salsa en garneer met extra limoen en gesneden koriander.