Paddenstoelensalade



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gember & limoen WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

10

- 1500 g paddenstoelenmix (shiitake, kastanjechampignons, oesterzwammen)
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g Bresc WOKgember
- 10 g grove zwarte peper
- 25 g koriander
- 25 g Thaise basilicum
- 10 stengels lente-ui
- 25 g sojasaus
- 10 g sesamolie
- 25 g sesamzaadjes
- 250 g taugé
- 3 stronkje paksoi
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd de lente-ui in ringen en de paksoi in reepjes. Pluk de kruiden. Bak de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin. Snijd de paddenstoelen grof. Bak ze in hete olie goed hard aan en voeg de knoflook, gember en het citroengras toe. Breng op smaak met de peper, sesamolie en de sojasaus. Laat het iets afkoelen. Meng alles losjes door en serveer direct.

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