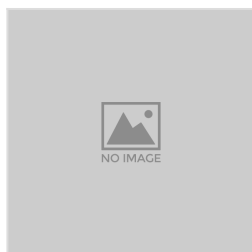


PANGANGSAUS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zongedroogde
tomatenpuree 450g

INGREDIËNTEN

7,5
dl



- Halve zoete ui
- 4 g Bresc gehakt Knoflook
- 20 g olie
- 15 g Bresc Strattu di pomodori
- 4 g Bresc Gember
- 3 dl water
- 40 g sweet chili saus
- 40 g Bruine suiker
- 30 g Citroensap
- 30 g Ketchup
- 15 g Witte wijnazijn
- 3 g sambal oelek
- Maizena

BEREIDINGSWIJZE

Bak de ui en knoflook in de olie voeg de stratu en gember toe en laat dit even stoven. Voeg vervolgens de chili saus, bruine suiker, citroensap, ketchup, wijn azijn en sambal toe. Gebruik het zetmeel om de saus voldoende te binden. Breng op smaak met wat zout. Serveer koud.