Pulled pork met Chinese BBQ saus



Ingrediënten

4

- 4 burger buns
- 500 g kant-en-klare pulled porc
- olie om in te bakken
- BBQ saus
- 1 dl hoisinsaus
- 0,1 dl rijstwijn
- ½ dl sojasaus
- 20 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 50 g honing
- 1 el five spices poeder
- 2 el Bresc Gemberpuree
- 2 dl chilisaus
- 50 g suiker

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g

Bereidingswijze

Meng voor de saus de ingrediënten door elkaar en kook het even door. Laat het afkoelen. Grill de broodjes. Wok het vlees even hard aan en voeg een klein beetje saus toe. Serveer de overige saus los, net zoals de buns. Serveer met zoetzure komkommer en atjar.

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