Salade met Thaise visballetjes



Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Thaise gele curry 450g

Ingrediënten

4

- 1 krop ijsbergsla
- 1 rode ui
- ½ bos lente-ui
- ½ komkommer
- ½ wortel
- ½ bosje koriander
- 1 handje Thaise basilicum
- 2 limoenen
- 20 g Bresc WOKpeper
- handje cashewnoten
- vissaus
- 1 dl chilisaus
- 30 g water
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 500 g visfilet
- 20 g Bresc Thai yellow curry
- 40 g kokosmelk
- sesamzaad wit en zwart
- kokosklapper
- panko
- olie om in te bakken

Bereidingswijze

Snijd ringetjes van de lente-ui en rode ui, haal de ijsbergsla los, snijd de komkommer (zonder zaad)en wortel in julienne.
Snijd de vis in stukken en draai er een farce van met de kokosmelk, yellow curry en vissaus naar smaak. Voeg een beetje koriander, limoenrasp en sap toe aan het mengsel.
Meng een beetje lente-ui door de farce en maak balletjes. Paneer die door een mengsel van sesamzaad en panko en zet koud.
Meng voor de dressing de chilisaus, water, citroengraspuree en de rest van de rasp en sap van de limoen en breng op smaak met gehakte koriander en vissaus.
Verwarm ondertussen de frituur voor en maak een salades van de sla, wortel, komkommer en cashews. Frituur de balletjes goudbruin . Leg ze op de salade en doe er de dressing ruim overheen. Garneer met wat koriander en Thaise basilicum.

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