Vietnamese pork bellysalade



Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree 1000g



Bresc Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 8 plakken buikspek
- 100 g Bresc Soy & black garlic rub
- 20 g vissaus
- 10 g sojasaus
- 3 g zwarte peper
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 6 st baby romaine
- 1 wortel
- 3 stengels lente-ui
- 200 g taugé
- 10 g muntblaadjes
- 10 g koriander
- 100 g pinda's
- 20 g Bresc WOKpeper

Voor de dressing

- 10 g rietsuiker
- 0,3 dl azijn
- 20 g vissaus
- 1 limoen (rasp en sap)
- 3 g Bresc Rode peperpuree
- 3 g Bresc Gemberpuree

Bereidingswijze

Marineer de plakken spek met de rub. Vacuümmeer ze en gaar ze sous vide op 65 graden voor 30 minuten. Grill de plakken spek goed hard aan in een grillpan of barbecue. Lak het om de 10 minuten met wat van de marinade. Meng voor de marinade de vissaus, sojasaus, zwarte peper en knoflookpuree. Meng voor de dressing alles goed door. Rooster de pinda's in een droge koekenpan. Rasp de wortel, snijd de lente-ui in ringen en snijd de kruiden grof. Haal de baby romaine los. Maak de salade op en garneer met de kruiden, pinda's en peper.

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