Vlaswijting met paksoi en oosterse saus



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

4

Voor de saus

- 100 g fijngesneden sjalot
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 2 kaffirlimoenblad
- 15 g suiker
- 15 g vissaus
- 15 g rijstazijn
- 15 g limoensap
- 150 g groentebouillon

Voor de paksoi

- 3 paksoi
- ¼ chilipeper

Overig

- 400 g vlaswijting
- peper en zout
- olijfolie om in te bakken

Bereidingswijze

Stoof voor de saus de sjalot met de knoflook, citroengras, gember en kaffirlimoenblad in een scheut olijfolie. Voeg de overige ingrediënten toe. Laat 5 minuten sudderen. Breng op smaak. Snijd de bladeren van de paksoi. Snijd de chilipeper zeer fijn. Bak de chilipeper kort in hete olijfolie. Voeg de paksoi toe en bak kort. Breng op smaak. Snijd de vis in 4 stukken. Kruid met peper en zout. Bak gaar in olijfolie.

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