

## WOKSALADE VAN BIMI MET UI EN PAKSOI



### INGREDIËNTEN

4

- 4 pakjes bimi (aspergebroccoli)
- 50 g Bresc WOKpeper
- 2 rode uien
- 250 g shiitake
- 1 kleine paksoi
- 100 g cashewnoten
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g zonnebloemolie
- 10 g sesamolie
- 10 g vissaus
- 5 g furikake (japans strooisel)
- 100 g taugé

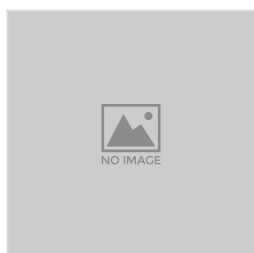
### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Groene & rode  
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt  
1000g



Bresc Knoflook gehakt  
450g

### BEREIDINGSWIJZE

Haal de steeltjes van de shiitake en snijd ze in reepjes. Snijd alle overige ingrediënten grof behalve de cashewnoten. Verwarm de olie in de wok en bak de bimi, uien en shiitake. Voeg de knoflook, cashewnoten, paksoi, vissaus en sesamolie toe. Laat het afkoelen, meng de taugé erdoor en bestrooi dan met de furikake.