

PAPAJASALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

INGREDIËNTEN

4

- 50 g gepelde pinda's
- 3 papaja's
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 100 g gesneden sperziebonen
- 25 g vissaus
- 25 g limoensap
- 20 g palmsuiker
- 12 cherrytomaten
- 5 g gesneden koriander
- 5 g gesneden munt
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- extra kruiden ter garnering

BEREIDINGSWIJZE

Hak de pinda's en rooster ze totdat ze geuren en bruin zijn. Voeg de sperziebonen, knoflook en citroengras toe. Schil de papaja's en schaaf het vlees op de mandoline. Was het in koud water met een beetje zout en laat uitlekken. Meng de vissaus, limoensap en suiker en meng door de salade. Halveer de cherrytomaten en voeg ze toe. Serveer direct met de kruiden.