Koreanischer BBQ-Bauchspeck

Zutaten

4

- 0,5 dl Kimchi-Sauce
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 10 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette 20 g Chilisauce
- 400 g Bauchspeck in Scheiben geschnitten
- 30 g Kimchi-Sauce
- 1 Packung Glasnudeln
- 3 Frühlingszwiebel in Ringen
- 30 g geröstete Zwiebeln
- 100 g Sojabohnensprossen
- grüne Salatblätter

Gebrauchte bresc Produkte

Ingwerpüree 450g

Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Bauchspeckscheiben mit Zitronengras, Ingwer und Kimchi-Sauce marinieren. Einen halben Tag einwirken lassen. Den Grill erhitzen, eine Pfanne Wasser zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin ca. 4 Minuten einweichen lassen. Kalt abspülen und abtropfen lassen. Marinaden-Flüssigkeit, Limettenschale und Saft mit der Chilisauce mischen. Die Fleischscheiben grillen und mit den Glasnudeln, Salat, Sauce, Bohnensprossen und Kimchi servieren. Ein paar Röstzwiebeln und Frühlingszwiebelringe darüber streuen.

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