

MANGO-CHILI-SAUCE



ZUTATEN

0,5
| 

- 2 Mango
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 1 dl Chilisauce
- 4 dl Reissessig
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- Öl zum Schmoren

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

ZUBEREITUNG

Die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch, Wok-Pfeffer andünsten, Sereh und Mango dazugeben. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen und durchkochen. Bei Bedarf pürieren.