

WOK-SALAT VON BIMI MIT ZWIEBEL UND PAK CHOI



ZUTATEN

4

- 4 Packungen Bimi (Spargelbrokkoli)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g Shiitake-Pilze
- 1 kleiner Pak Choi
- 100 g Cashewnüsse
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Sonnenblumenöl
- 10 g Sesamöl
- 10 g Fischsauce
- 5 g Furikake (japanische Gewürzmischung)
- 100 g Sojabohnensprossen

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g

ZUBEREITUNG

Die Stiele von den Shiitake-Pilzen entfernen und in Streifen schneiden.

Alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Cashewnüsse grob schneiden.

Das Öl im Wok erhitzen und die Bimi, Zwiebeln und Shiitake braten.

Knoblauch, Cashewnüsse, Pak Choi, Fischsauce und Sesamöl hinzufügen.

Abkühlen lassen, die Bohnensprossen untermischen und dann mit der Furikake bestreuen.