Chinesischer Gemüsesalat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

10

- 3 Blumenkohlstrunk
- 3 Packungen Bimi (Spargelbrokkoli)
- 500 g Sojabohnen
- 5 Shanghai Pak Choi
- 8 Frühlingszwiebel
- 250 g Sojabohnensprossen
- 3 rote Zwiebel
- 250 g Bresc Soy & black garlic rub (Soja & schwarzer Knoblauch zum Einreiben)
- 125 g Sushi-Ingwer
- 13 g geröstete Sesamsamen
- 25 g Sesamöl

Zum Pökeln:

- 40 g Salz
- 5 dl Wasser
- 5 Sternanis
- 8 Nelken
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 5 g Fenchelsamen

Zubereitung

Den Blumenkohl mit der Sole vakuumieren. Je nach Größe 4 bis 5 Tage pökeln. Den Pak Choi grob in Chinoise schneiden. Die Bimi-Stängel über die gesamte Länge durchschneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Den Ingwer abtropfen lassen und durch die Sojasauce mischen. Sesamöl, Knoblauch und die Hälfte der Frühlingszwiebel unterrühren.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Den Blumenkohl mit dem Rub marinieren. Anbraten und im Ofen backen. Bimi, Zwiebel und Pak Choi unter Rühren braten. Mit etwas Rub ablöschen und abkühlen lassen. Sojabohnen und Sojabohnensprossen untermischen. Den Blumenkohl in Tranchen schneiden und den Salat zubereiten.

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