

ENTE RENDANG SALAT MIT PAK CHOI



ZUTATEN

10

- 5 kandierte Entenschenkel
- 3 Pak Choi
- 1 rote Zwiebel
- 5 Frühlingszwiebel
- 125 g Sojabohnensprossen
- 45 g Kokosnussflocken
- 25 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 13 g Bresc WOKgember (Ingwer)
- 13 g Bresc rote Pfefferschotenpuree
- 8 g 5 Gewürze-Pulver
- 10 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 dl Ketjap
- 50 g Seroendeng
- 25 g geröstete Zwiebeln
- Öl zum Braten

GEBRAUCHE BRESC PRODUKTE



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Ingwer & Limette WOK
450g



Rotes
Pfefferschotenpuree
450g



Zitronengraspuree 450g

ZUBEREITUNG

Die Ente in grobe Stücke zerpfücken. Das Weiß des Pak Choi in feine Streifen und das grüne grob schneiden. Die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Die Ente mit den restlichen Zutaten unter Rühren braten und mit etwas Ketjap ablöschen. Etwas glasieren lassen. Die Ente aus der Pfanne nehmen und dann den Rest der Sojasauce, Pak Choi und der Zwiebel hinzufügen. Den Herd ausschalten. Aus allem einen Salat machen und mit dem Seroendeng und den Röstzwiebeln garnieren.