Gado Gado

Gebrauchte Bresc Produkte

Gehackte Schalotte
1000g

Gehackter Knoblauch
1000g

Gehackter Knoblauch
450g

Zutaten

4

- 8 Eier
- ¼ Weißkohl
- 125 g Sojabohnensprossen
- 2 Karotten
- 250 g grüne Bohnen
- 3 Kartoffeln
- 1/2 Gurke
- 20 g Röstzwiebeln
- 400 g geschälte Erdnüsse
- Sojaöl
- 20 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 30 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 5 g Sambal
- 20 g Sojasauce
- 5 g Tamarindenpaste
- 2 dl Kokosnussmilch
- 10 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)

Zubereitung

Die Eier 7 Minuten kochen lassen und schälen. Den Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Die Karotte putzen und in Julienne schneiden.
Grünen Bohnen putzen und waschen. Kohl, Karotten und grüne Bohnen separat in Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden, abspülen und in Salzwasser blanchieren. Die Gurke in lange Streifen schneiden. Die Erdnüsse im Wok rösten und in der Küchenmaschine pürieren. Öl im Wok erhitzen und Knoblauch und Schalotten braten. Erdnüsse, Sambal, Ingwerpüree, Sojasauce und Tamarindenpaste hinzufügen. Kokosmilch dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Ca. 4 Minuten weiterkochen. Das Gemüse im Wok braten und abkühlen lassen. Das Gemüse und die Eier auf einer Platte anrichten und die Sauce über das Gemüse gießen. Mit den Röstzwiebeln bestreuen.

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