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 (Zitronengraspüree)
- 13 g Bresc WOKgember (Ingwer)
- 13 g Bresc rote Pfefferschotenpüree
- 8 g 5 Gewürze-Pulver
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 1 dl Ketjap
- 50 g Seroendeng
- 25 g geröstete Zwiebeln
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Ente in grobe Stücke zerpflücken. 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 Ketjab 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 Serundeng und den Röstzwiebeln garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Bresc Zitronengraspüree 450g

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