# 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