

## MANGO-CHILI-SAUCE



### ZUTATEN

0,5  
l



- 2 Mango
- 20 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 1 dl Chilisauce
- 4 dl Reisessig
- 1 dl Ingwersirup
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- Öl zum Schmoren

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte  
1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter  
Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Zitronengraspüree  
450g

### ZUBEREITUNG

Die Mangos schälen und das Fleisch in Würfel schneiden. Schalotte, Knoblauch, Wok-Pfeffer andünsten, Sereh und Mango dazugeben. Mit Ingwersirup, Essig und Chilisauce ablöschen und durchkochen. Bei Bedarf pürieren.