Mango-Satay mit Zitronengras-Dip



Zutaten

10

Für die Mango-Satay

- 3 Mango
- 25 g Thailändisches gelbes Curry
- 15 g geschnittener Koriander
- 15 g Thai-Basilikum geschnitten
- 40 g Honig
- 25 g Teriyaki-Sauce
- 10 Stängel Zitronengras
- 1 Kopf Eisbergsalat geschnitten

Für den Dip

- 50 g Sambal Badjak
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 25 g Sojasauce

Zubereitung

Alle Zutaten für den Dip gut vermischen. Die Mango putzen und in Würfel schneiden. Mit Thai yellow curry, Honig, Terriyaki, Koriander und Basilikum marinieren. Die Mango auf das Zitronengras stecken. Den Grill vorheizen. Die Spieße grillen und mit etwas Eisbergsalat und dem Dip servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g