Pilzsalat



Zutaten

4

- 600 g gemischte Pilz (Shiitake, Kastanienchampignons, Austernpilze)
- 20 g Bresc gehackter Knoblauch
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 20 g Bresc WOKIngwer
- 3 g grober schwarzer Pfeffer
- 10 g Koriander
- 10 g Thai-Basilikum
- 4 Frühlingszwiebel
- 10 g Sojasauce
- 3 g Sesamöl
- 10 g Sesamsamen
- 100 g Sojabohnensprossen
- 1 Pak Choi
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Frühlingszwiebel in Ringe und den Pak Choi in Streifen schneiden. Die Kräuter zerkleinern. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne braun rösten. Die Champignons grob schneiden. In heißem Öl gut anbraten und Knoblauch, Ingwer und Zitronengras hinzufügen. Mit Pfeffer, Sesamöl und Sojasauce abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Alles locker mischen und sofort servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Gehackter Knoblauch 1000g



Gehackter Knoblauch 450g



Ingwer & Limette WOK 450g



Zitronengraspüree 450g

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