

PULLED PORK NACH ASIATISCHER ART



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Rotes
Pfefferschotenpuree
450g



Bresc Rotes
thailändisches Curry 450
g

ZUTATEN

4

4 Gua-Boa
400 g Pulled Pork
40 g Bresc Cajun
200 g Atjar
20 g Frühlingszwiebel, geschnitten
20 g Koriander gehackt
4 Blätter Pak Choi
120 g Mayonnaise
20 g Bresc Red chili puree (Rotes Pfefferschotenpuree)

ZUBEREITUNG

Mayonnaise mit red Thai Curry würzen. Mayonnaise mit rotem Pfefferschotenpuree würzen. Gua Bao mit Blatt Pak Choi und Atjar füllen. Das Schweinefleisch darauf legen. Mit der Chili-Mayonnaise garnieren. Mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreuen.