Schweinefrikandeau Ketjap aus dem Wok



Gebrauchte bresc Produkte



Gehackte Schalotte 1000g



Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g

Zutaten

4

Für das Wok-Gericht

- 500 g Schweinefrikandeau
- 250 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pak Choi

Für die Ketjap-Sauce

- 100 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 12 g Bresc Knoflookpuree (Knoblauchpüree)
- Olivenöl zum Anschwitzen
- 4 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 1,5 EL Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 2,5 dl indonesischer Ketjap medja
- 0,5 dl Ingwersirup

Zubereitung

Für die Sojasauce Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Pfeffer anbraten und mit Ketjap und Ingwersirup ablöschen. Kurz aufkochen lassen. Das Fleisch in Würfel schneiden und 15 Minuten in einigen Löffeln Sojasauce marinieren. Das Gemüse in die gewünschte Form schneiden. Alle Zutaten unter Rühren anbraten und mit genügend Ketjap-Sauce ablöschen. Nicht zu viel sonst wird das Gericht zu nass.
Mit Garnelencrackern und einigen feinen Streifen Chilipfeffer servieren.

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