

SCHWEINEFRIKANDEAU KETJAP AUS DEM WOK



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc 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 Knoblookpuree (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.