Thailändisch marinierte Austern



Zutaten

4

- 24 Austern
- 2 Limetten
- 10 g Sesamöl
- 1 dl Sojasauce salzarm
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Koriander
- 20 g Bresc Ingwerpüree
- 20 g Bresc Zitronengraspüree
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 0,5 dl Reisessig
- 2 EL Fischsauce
- 2 el Sesamsamen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zubereitung

Die Zwiebel sehr fein hacken. Den Koriander hacken. Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Sesamsamen in einer trockenen Pfanne bräunen. Alle Zutaten gut vermischen. Die Austern öffnen und das Meerwasser ausgießen. Das Fleisch lösen. Etwas Marinade auf die Austern geben und sofort servieren.

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