Vietnamesischer Pork Belly (Schweinebauch) Salat



Gebrauchte bresc Produkte



Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Ingwerpüree 450g



Knoblauchpüree 1000g



Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

4

- 8 Scheiben Bauchspeck
- 100 g Bresc Soy & black garlic rub (Soja & schwarzer Knoblauch zum Einreiben)
- 20 g Fischsauce
- 10 g Sojasauce
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 6 kleine Römersalatköpfe
- 1 Karotte
- 3 Frühlingszwiebel
- 200 g Sojabohnensprossen
- 10 g Minzblätter
- 10 g Koriander
- 100 g Erdnüsse
- 20 g Bresc WOK Pfeffer

Für das Dressing

- 10 g Rohrzucker
- 0,3 dl Essig
- 20 g Fischsauce
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 3 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree
- 3 g Bresc Ingwerpüree

Zubereitung

Die Speckscheiben mit dem Rub marinieren. Vakuumieren und sous vide bei 65 Grad für 30 Minuten garen. Die Speckscheiben in einer Grillpfanne oder Grill knusprig braten. Alle 10 Minuten mit etwas Marinade lackieren. Für die Marinade die Fischsauce, Sojasauce, schwarzen Pfeffer und Knoblauchpüree mischen. Alle Zutaten für das Dressing gut vermischen. Die Erdnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Die Karotte reiben, die Frühlingszwiebel in Ringe und die Krauter grob schneiden. Die Römersalatblätter zerpflücken. Den Salat anrichten und mit den Kräutern, Erdnüssen und Pfeffer garnieren.

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