Vietnamesischer Rindfleischsalat



Zutaten

4

Für den Salat

- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc Ingwerpüree
- 500 g Rinderlende
- 10 g Sojasauce
- 5 g brauner Feinkristallzucker
- 20 g Sojaöl
- 1 Granny Smith Apfel
- 20 g Granatapfelkerne
- 10 g Thai-Basilikum
- 10 g Koriander
- 10 g Pfefferminze
- 20 g Röstzwiebeln
- ¼ Kopfsalat

Für das Dressing

- 12 g Zucker
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 10 g Fischsauce
- 5 g Bresc WOK Pfeffer
- 40 g Wasser

Zubereitung

In der Küchenmaschine eine Pasta aus Schalotte, Paprika, Zitronengras, Ingwer und Öl zubereiten. Die Rinderlende in dünne Scheiben schneiden und die Kräuterpaste, den Zucker und das Sojaöl hinzugeben und unterrühren. Mindestens eine Stunde lang marinieren lassen. Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen. Das Fleisch unter Rühren kräftig und schnell in etwas Öl anbraten. Den Apfel in Julienne schneiden und alle Zutaten miteinander vermengen. Den Salat direkt mit einigen Röstzwiebeln servieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

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