

POMMES FRITES SPEZIAL NACH INDONESISCHER ART



ZUTATEN

4

600 g Pommes
480 g vegetarisches Huhn
4 dl Satay-Sauce
20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
20 g Bresc Madras
4 Spiegeleier
80 g Atjar
20 g Frühlingszwiebel, geschnitten
80 g Mayonnaise
20 g geröstete Zwiebeln

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Madras 450g

ZUBEREITUNG

Die Satay-Sauce erhitzen und mit WOKpeper abschmecken. Das Fleisch in der Satay-Sauce erhitzen. Die Mayonnaise mit Madras würzen.
Die Pommes frites braten. Das Satay oben drauf anrichten und das Spiegelei drauf legen. Mit Atjar und der Madras-Majonnaise garnieren.