

PULLED PORK NACH ASIATISCHER ART



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Rotes thailändisches
Curry 450 g

ZUTATEN

4

4 Gua-Boa
400 g Pulled Pork
40 g Bresc Cajun
200 g Atjar
20 g Frühlingszwiebel, geschnitten
20 g Koriander gehackt
4 Blätter Pak Choi
120 g Mayonnaise
20 g Bresc Red chili puree (Rotes Pfefferschotenpüree)

ZUBEREITUNG

Mayonnaise mit red Thai Curry würzen. Mayonnaise mit rotem Pfefferschotenpüree würzen. Gua Bao mit Blatt Pak Choi und Atjar füllen. Das Schweinefleisch darauf legen. Mit der Chili-Mayonnaise garnieren. Mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreuen.