Wok-Salat von Bimi mit Zwiebel und Pak Choi

Zutaten

4

- 4 Packungen Bimi (Spargelbrokkoli)
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 2 rote Zwiebeln
- 250 g Shiitake-Pilze
- 1 kleiner Pak Choi
- 100 g Cashewnüsse
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 40 g Sonnenblumenöl
- 10 g Sesamöl
- 10 g Fischsauce
- 5 g Furikake (japanische Gewürzmischung)
- 100 g Sojabohnensprossen

Gebrauchte bresc Produkte

Gehackter Knoblauch 1000g

Gehackter Knoblauch 450g

Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Zubereitung

Die Stiele von den Shiitake-Pilzen entfernen und in Streifen schneiden.
Alle anderen Zutaten mit Ausnahme der Cashewnüsse grob schneiden.
Das Öl im Wok erhitzen und die Bimi, Zwiebeln und Shiitake braten.
Knoblauch, Cashewnüsse, Pak Choi, Fischsauce und Sesamöl hinzufügen.
Abkühlen lassen, die Bohnensprossen untermischen und dann mit der Furikake bestreuen.

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