

GURKEN-PFEFFERMINZE-SALAT



ZUTATEN

4 

- 2 Gurken
- 20 g Pfefferminze
- 10 g Thai-Basilikum
- 10 g Koriander
- 4 Kiwi
- 25 g Zucker
- Abgeriebene Schale und Saft von 2 Limette
- 10 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Zitronengraspuree 450g

ZUBEREITUNG

Die Gurken in der Länge durchschneiden, den Samen entfernen und in Scheiben schneiden. Die Kiwi schälen und in Längsrichtung und dann in Scheiben schneiden. Aus Zucker, abgeriebener Limettenschale und -saft, Zitronengras und Wok-Pfeffer ein Dressing zubereiten. Alles mischen und sofort servieren.