Chinese groentensalade



Gebruikte bresc producten



Bresc Rode peperpuree
450g

Ingrediënten

10

- 3 bloemkoolstronk
- 3 pakje bimi (aspergebroccoli)
- 500 g sojabonen
- 5 st Shanghai paksoi
- 8 stengels lente-ui
- 250 g taugé
- 3 rode ui
- 250 g Bresc Soy & black garlic rub
- 125 g in sushigember
- 13 g gebakken sesamzaad
- 25 g sesamolie

Voor de pekel:

- 40 gram zout
- 5 dl water
- 5 steranijs
- 8 kruidnagels
- 25 g Bresc Rode peperpuree
- 5 g venkelzaad

Bereidingswijze

Pekel de bloemkool met de pekel en trek het vacuüm. Pekel ze 4 à 5 dagen afhankelijk van de grootte. Snijd de paksoi grof in chinoise. Snijd de bimistengels door over de lengte. Snijd de lente-ui in ringen. Giet de gember af en meng het door de ketjap. Meng de sesamolie, knoflook en de helft van de lente-ui erdoor.

Warm de oven voor op 160 graden. Marineer de bloemkool met de rub. Bak het aan en gaar na in de oven. Roerbak de bimi, ui en paksoi. Blus af met wat rub en laat het wat afkoelen. Meng de sojabonen en taugé erdoor. Snijd de bloemkool in tranches en maak de salade op.

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