Gegrilde Romaine sla met gadogado dip

Ingrediënten

10

- 5 stronkjes Romaine sla
- 30 g gebakken uitjes
- 375 g gepelde pinda's
- sojaolie
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 13 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g sojasaus en een paar druppels
- 5 g tamarindepasta
- 3 dl kokosmelk
- 13 g Bresc WOKgember
- 13 g Bresc WOKpeper
- 25 g vissaus
- 13 g seroendeng

Bereidingswijze

Wok de pinda's bruin en pureer ze in de keukenmachine. Verhit sojaolie in een wok en fruit de knoflook en sjalotten aan. Voeg de pinda's, peper, gember, sojasaus en de tamarindepasta toe.
Schenk de kokosmelk erbij. Breng al roerend aan de kook en kook circa 4 minuten door. Verwarm de barbecue of grillpan. Snijd de stronkjes romaine sla door. Grilleer de sla goed aan beide zijdes en blus af met een paar druppels soja-, en vissaus.
Serveer de sla met de kokossaus en bestrooi het geheel met de gebakken uitjes en seroendeng.

Gebruikte bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Groene & rode peper WOK 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

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