Gewokte groenten met gembersaus



Ingrediënten

4

- 250 g kastanjechampignons
- 1 paksoi
- 250 g boontjes
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 100 g taugé
- 50 g pinda's
- ½ bosje groene asperges
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc WOKpeper
- 1 dl ketjap
- 1 dl chilisaus

Gebruikte Bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

Bereidingswijze

Snijd de ui in halve ringen en de boontjes door de helft. Maak de wortel schoon en snijd in plakken. Snijd de champignons in plakken. Snijd de kopjes van de asperges en snijd de steel in chinoise. Bak alles goed aan in een hete pan en voeg de peper, gember en knoflook toe. Blus af met de chilisaus en de ketjap en kook even door.
Garneer met de pinda's.

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