

JAPANESE BROCCOLISALADE MET SESAMMAYO



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Roasted garlic puree
325g



WOKgember 450g

INGREDIËNTEN

4

- 2 stronken broccoli
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 dl rijstazijn
- 20 g Bresc WOKgember
- 100 g suiker
- zout
- 20 g sesamololie
- 10 g Bresc Roasted garlic puree
- 10 g sesamzaadjes
- 200 g mayonaise
- 1 dl sojasaus
- olie om in te bakken
- tempurameel
- ijskoude spa rood
- mizuna

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de stronken van de broccoli en houd de roosjes apart. Snijd dunne plakken van de stronken. Breng de azijn aan de kook met de suiker, zout en de helft van de gember. Leg hier de plakjes van de broccolistronkjes in en kook 1 minuut. Laat het afkoelen. Verwarm de frituur voor. Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Roer de sesamololie door de mayo en meng er de sesamzaadjes en roasted garlic door. Voeg sojasaus naar smaak toe. Verwarm de wok en roerbak de helft van de roosjes. Voeg de knoflook en gember toe en breng op smaak met peper en sojasaus. Meng de tempura door voldoende spa zodat je een mooi papje krijgt. Haal de andere helft van de roosjes door het beslag en frituur ze goudbruin. Maak het gerecht op. Dresseer er de sesammayo bij. Strooi er wat sesamzaadjes over en druppel er wat sojasaus omheen. Garneer met de mizuna.