Mangosaté met citroengrasdip

Gebruikte Bresc producten

Bresc Citroengraspuree 450g

Bresc Gemberpuree 450g

Bresc Thaise gele curry 450g

Ingrediënten

10

Voor de mangosaté

- 3 mango
- 25 g Bresc Thai yellow curry
- 15 g gesneden koriander
- 15 g gesneden Thaise basilicum
- 40 g honing
- 25 g teriyakisaus
- 10 stengels citroengras
- 1 krop ijsbergsla, gesneden

Voor de dip

- 50 g sambal badjak
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g sojasaus

Bereidingswijze

Meng voor de dip alle ingrediënten goed door. Maak de mango schoon en snijd in blokken. Marineer ze met de Thai yellow curry, honing en terriyaki, koriander en basilicum. Rijg de mango aan de citroengras. Verwarm de grill of BBQ voor. Gril de spiesjes en serveer ze met wat gesneden ijsbergsla en de dip.