

BO BUN MET THAISE GAMBASALADE



INGREDIËNTEN

10 

- 10 zwarte grote bo buns
- 750 g rauwe gamba's
- 4 rode uien
- 250 g Bresc Alioli limón
- 50 g Bresc Thai red curry
- 0,5 dl kokosmelk
- 25 g gesneden koriander
- 250 g taugé
- 8 stengels lente-ui
- 3 kleine blikjes bamboescheuten
- 13 g gebakken sesamzaadjes
- 25 g Bresc WOKpeper
- 3 Shanghai paksoi

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met citroen 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Thaise rode curry 450g

BEREIDINGSWIJZE

Pel en ontdarm de gamba's. Breng een pannetje water met wat zout aan de kook en laat de gamba's erin zakken. Zet het vuur uit en laat de gamba's langzaam gaar worden. meng voor de saus de mayonaise, kokosmelk en de alioli. Snijd de rode ui en lente-ui in ringen en de bamboescheuten fijn. Maak het geheel aan met de saus. Laat een beetje lente-ui over voor de garnering. Houd een beetje saus achter. Stoom de buns warm in een stoommandje. Snijd ze door en beleg de buns met de paksoi bladeren en de salade. Garneer met de sesamzaadjes, koriander en de rest van de lente-ui en de rode ui.