

PADDENSTOELENSALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

INGREDIËNTEN

4

- 600 g paddenstoelenmix (shiitake, kastanjechampignons, oesterzwammen)
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Citroengrasspuree
- 20 g Bresc WOKgember
- 3 g grove zwarte peper
- 10 g koriander
- 10 g Thaise basilicum
- 4 stengels lente-ui
- 10 g sojasaus
- 3 g sesamolie
- 10 g sesamzaadjes
- 100 g taugé
- 1 stronkje paksoi
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de lente-ui in ringen en de paksoi in reepjes. Pluk de kruiden. Bak de sesamzaadjes in een droge koekenpan goudbruin. Snijd de paddenstoelen grof. Bak ze in hete olie goed hard aan en voeg de knoflook, gember en het citroengras toe. Breng op smaak met de peper, sesamolie en de sojasaus. Laat het iets afkoelen. Meng alles losjes door en serveer direct.