

ROERBAKSHOTEL VARKENSFRICANDEAU KETJAP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

4

Voor de woksotel

- 500 g varkensfricandeau
- 250 g champignons
- 1 bos bosui
- 1 paksoi

Voor de ketjapsaus

- 100 g Bresc sjalotten gehakt
- 12 g Bresc Knoflookpuree
- olijfolie om aan te zweten
- 4 g Bresc WOKpeper
- 1,5 el Bresc Gemberpuree
- 2,5 dl ketjap medja
- 0,5 dl gembersiroop

BEREIDINGSWIJZE

Fruit voor de ketjapsaus de sjalot, knoflook, gember en peper aan en blus af met de ketjap en de gembersiroop. Laat het even doorkoken. Snijd het vlees in blokjes en laat het 15 minuten marineren in een paar lepels ketjapsaus. Snijd alle groentes in gewenste vorm. Roerbak alle ingrediënten en blus het af met voldoende ketjapsaus. Niet te veel anders wordt het gerecht te nat.

Serveer met kroepoek en wat fijne reepjes chilipeper.