

THAI TOFU SALAD



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g

INGREDIËNTEN

4

- 1 pakje Chinese broccoli
- 1 blikje babymais
- 1 rode ui
- 1 komkommer
- 100 g taugé
- 1 puntpaprika
- 200 g tofu
- 40 g sojasaus
- 1 limoen, rasp en sap
- 20 g Bresc WOKpeper
- 5 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- 5 g sesamololie
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- cashewnoten
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Meng voor de dressing het citroengras, sesamololie, limoen, sojasaus en de chili. Snijd de ui in ringen, paprika, komkommer zonder zaad in reepjes, en de mais over de lengte in vieren. Blancheer de broccoli zeer kort en spoel koud. Snijd plakjes van de tofu en zet onder druk weg. Bak ze hard aan in wat hete olie. Meng de groentes met een deel van de dressing en maak er een salade van. Maak de salade op met de tofu doe er de rest van de dressing over en garneer met de gesneden koriander, ui en cashewnoten.