


PAPAJASALADE

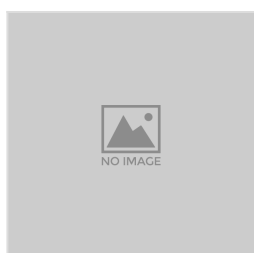


INGREDIËNTEN

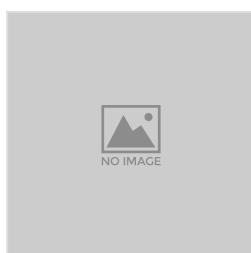
10 

- 125 g gepelde pinda's
- 10 papaja's
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc WOKpeper
- 250 g gesneden sperziebonen
- 65 g vissaus
- 65 g limoensap
- 50 g palmsuiker
- 30 cherrytomaten
- 15 g gesneden koriander
- 15 g gesneden munt
- 15 g gesneden Thaise basilicum
- extra kruiden ter garnering

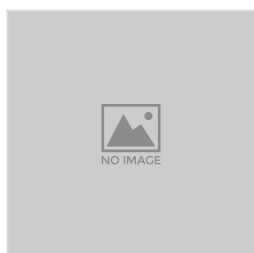
GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



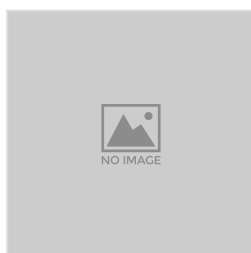
Bresc Citroengraspuree
450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

BEREIDINGSWIJZE

Hak de pinda's en rooster ze totdat ze geuren en bruin zijn. Voeg de sperziebonen, knoflook en citroengras toe. Schil de papaja's en schaaft het vlees op de mandoline. Was het in koud water met een beetje zout en laat uitlekken. Meng de vissaus, limoensap en suiker en meng door de salade. Halveer de cherrytomaten en voeg ze toe. Serveer direct met de kruiden.