

## ROERBAKSHOTEL VARKENSFRICANDEAU KETJAP



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot  
1000g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Groene & rode  
peper WOK 450g



Bresc Knoflookpuree  
1000g

### INGREDIËNTEN

4

Voor de wokshotel

- 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.