

SALADE GEGRILDE AUBERGINE



INGREDIËNTEN

4

- 2 kleine stevige aubergines
- 20 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc WOKgember
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 1 limoen, rasp en sap
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g sojasaus
- 5 g sesamolie
- zwarte peper
- 15 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aubergines in plakken. Meng de overige ingrediënten tot een marinade. Marineer de aubergines met wat van de dressing en verwarm de grillpan of BBQ. Gril de plakken aan beide zijdes, leg ze daarna terug in de rest van de dressing en serveer direct.