Vietnamese beef salade



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g

Ingrediënten

4

Voor de salade

- 20 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 500 g runderlende
- 10 g sojasaus
- 5 g bruine basterd
- 20 g sojaolie
- 1 Granny Smith appel
- 20 g granaatappelpitten
- 10 g Thaise basilicum
- 10 g koriander
- 10 g munt
- 20 g gebakken uitjes
- ¼ krop groene sla

Voor de dressing

- 12 g suiker
- 1 limoen, rasp en sap
- 10 g vissaus
- 5 g Bresc WOKpeper
- 40 g water

Bereidingswijze

Draai in de keukenmachine een pasta van de sjalot, rode peper, citroengras, gember en de olie. Snijd dunne plakjes van de runderlende en meng er de kruidenpasta, suiker en sojaolie door. Laat het minimaal een uur marineren. Vermeng voor de dressing alle ingrediënten goed door elkaar. Roerbak het vlees hard en snel aan in wat olie. Snijd de appel in julienne en meng alle ingrediënten door elkaar. Serveer de salade direct met wat gebakken uitjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000