

## VIETNAMESE PORK BELLYSALADE



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper  
WOK 450g



Knoflookpuree 1000g



Rode peperpuree 450g

### INGREDIËNTEN

4 

#### Voor de salade

- 8 plakken buikspek
- 100 g Bresc Soy & black garlic rub
- 20 g vissaus
- 10 g sojasaus
- 3 g zwarte peper
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 6 st baby romaine
- 1 wortel
- 3 stengels lente-ui
- 200 g taugé
- 10 g muntblaadjes
- 10 g koriander
- 100 g pinda's
- 20 g Bresc WOKpeper

#### Voor de dressing

- 10 g rietsuiker
- 0,3 dl azijn
- 20 g vissaus
- 1 limoen (rasp en sap)
- 3 g Bresc Rode peperpuree
- 3 g Bresc Gemberpuree

### BEREIDINGSWIJZE

Marineer de plakken spek met de rub. Vacuümmeer ze en gaar ze sous vide op 65 graden voor 30 minuten. Grill de plakken spek goed hard aan in een grillpan of barbecue. Lak het om de 10 minuten met wat van de marinade. Meng voor de marinade de vissaus, sojasaus, zwarte peper en knoflookpuree. Meng voor de dressing alles goed door. Rooster de pinda's in een droge koekenpan. Rasp de wortel, snijd de lente-ui in ringen en snijd de kruiden grof. Haal de baby romaine los. Maak de salade op en garneer met de kruiden, pinda's en peper.