

WOKSALADE VAN BIMI MET UI EN PAKSOI

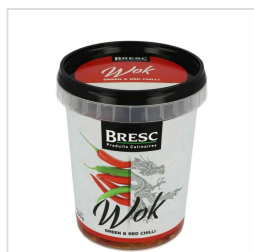


INGREDIËNTEN

4 

- 4 pakjes bimi (aspergebroomccoli)
- 50 g Bresc WOKpeper
- 2 rode uien
- 250 g shiitake
- 1 kleine paksoi
- 100 g cashewnoten
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g zonnebloemolie
- 10 g sesamolie
- 10 g vissaus
- 5 g furikake (japans strooisel)
- 100 g taugé

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Haal de steeltjes van de shiitake en snijd ze in reepjes. Snijd alle overige ingrediënten grof behalve de cashewnoten. Verwarm de olie in de wok en bak de bimi, uien en shiitake. Voeg de knoflook, cashewnoten, paksoi, vissaus en sesamolie toe. Laat het afkoelen, meng de taugé erdoor en bestrooi dan met de furikake.