

THAISE EENDSALADE MET PAPAJA



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Thaise rode curry 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor de salade

- 50 g gepelde pinda's
- 400 g papaja
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 100 g gesneden geblancheerde sperziebonen
- 35 g vissaus
- 35 g limoensap
- 25 g palmsuiker
- 12 cherrytomaatjes
- 50 g taugé
- 2 stengels lente-ui in ringetjes
- ¼ krop groene sla
- olie om in te bakken
- kroepoek

Voor de eend

- 2 eendenborsten
- 20 g Bresc Thai red curry
- 10 g vissaus
- 16 g sojasaus
- 5 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de eendenborsten in plakjes. Marineer met de Thai red en een lepel olie. Rooster de pinda's totdat ze geuren en bruin zijn en voeg de sperziebonen, knoflook, citroengras en de rode peper toe. Schil de papaja en schaf het vlees op de mandoline. Was het in koud water met een beetje zout en laat uitlekken. Meng de vissaus, limoensap en suiker door elkaar. Verhit een wokpan en schep de eend erin. Braad goed aan en breng op smaak met de vissaus, sojasaus, koriander en Thaise basilicum. Serveer de eend op de salade van tomaatjes, taugé, sla en lente-ui met eventueel wat extra gebakken gehakte pinda's, koriander en Thaise basilicum.