

MANGO-CHILISAUS



INGREDIËNTEN

0,5
l



- 2 mango's
- 20 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 1 dl chilisaus
- 4 el rijstazijn
- 1 dl gembersiroop
- 20 g Bresc sjalot gehakt
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- olie om te smoren

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Schil de mango's snijd het vlees in blokjes. Smoor de sjalot, knoflook, wokpeper voeg de sereh en mango toe. Blus af met de gembersiroop, azijn en chilisaus en kook door. Pureer indien gewenst.