

MANGOSATÉ MET CITROENGRASDIP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citrongrasspuree 450g



Gemberpuree 450g



Thaise gele curry 450g

INGREDIËNTEN

4

Voor de mangosaté

- 1 mango
- 10 g Bresc Thai yellow curry
- 5 g gesneden koriander
- 5 g gesneden Thaise basilicum
- 15 g honing
- 10 g teriyakisaus
- 4 stengels citroengras
- ¼ krop ijsbergsla, gesneden

Voor de dip

- 20 g sambal badjak
- 4 g Bresc Gemberpuree
- 4 g Bresc Citrongrasspuree
- 10 g sojasaus

BEREIDINGSWIJZE

Meng voor de dip alle ingrediënten goed door. Maak de mango schoon en snijd in blokken. Marineer ze met de Thai yellow curry, honing en teriyaki, koriander en basilicum. Rijg de mango aan de citroengras. Verwarm de grill of BBQ voor. Gril de spiesjes en serveer ze met wat gesneden ijsbergsla en de dip.