

PIKANTE GEHAKTBALLETJES MET GROENTESALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

6

Voor de gehaktballetjes

- 500 g gehakt half-om-half
- 20 g oestersaus
- 40 g gehakte sjalot
- 15 g gesneden koriander
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g vissaus
- 20 g sojasaus
- 4 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- zoete chilisaus

Voor de groentesalade

- ½ Chinese kool
- 200 g taugé
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 50 g shiitake
- 10 g sojasaus
- 8 g rijstazijn
- 10 g vissaus
- grove zwarte peper
- koriander
- munt

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de paprika's en kool in reepjes. Rasp de wortel in plakjes. Stoom de groenten beetgaar en marineer ze met de soja, vissaus, azijn en de peper. Bruineer de sjalot en meng het samen met de overige ingrediënten door het gehakt. Als het gehakt te nat is gebruik eventueel wat paneermeel of bloem. Maak er balletjes van. Gaar ze in een oven op 180 graden goudbruin in ongeveer 15/20 minuten. Serveer ze met de salade, zoete chilisaus en garneer met munt en koriander.