

PIKANTE GEHAKTBALLETJES MET GROENTESALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc 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.