

GELAKTE TONIJNSTEAK MET THAISOI



INGREDIËNTEN

4

- 4 tonijnsteaks van 150 g
- 2 stronkjes paksoi
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 1 puntpaprika
- 300 g langgraan rijst
- kroepoek
- olie om in te bakken
- sambal
- 30 g sjalotten gehakt
- 3 dl ketjap
- 25 g honing
- 40 g Bresc WOKgember
- 1 limoen
- 30 g Bresc Citroengraspuree

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Smoor de sjalotjes glazig met de gember. Voeg de sereh en honing toe. Blus af met de ketjap en laat het inkoken.

Pureer de lak, zeef indien gewenst en voeg op het eind de limoenrasp toe. Laat afkoelen. Marineer de tonijn met een beetje van de lak. Kook de rijst gaar, spoel af en laat droog stomen. Roerbak de rijst in wat olie en breng op smaak met een beetje van de lak.

Snijd de paksoi en paprika grof en gril de tonijn. Wok de groenten met de gehakte knoflook en breng op smaak.

Lak de tonijn af en serveer met de groenten, gebakken rijst, wat kroepoek en sambal.