BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · BOWL

GEMÜSESTREIFENSALAT UND CASHEW MIT BREW CHUNKS.

BB-042

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
GEMÜSE		
☐ Rotkohl	700 g	7 kg
☐ Karotten	800 g	8 kg
☐ Zucchini	1 kg	10 kg
☐ Rettich	600 g	6 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Orangenfilets und Saft	500 ml	5 l
☐ Olivenöl	180 ml	1,8 l
☐ Zitronensaft	135 ml	1,4 l
☐ Rotweinessig	68 ml	675 ml
☐ Vom Orangensaft	68 ml	675 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Joghurt	500 g	5 kg
WÜRZE		
☐ Harissa	40 g	400 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Tahinipaste	73 g	725 g
☐ Etwas Chilipulver	2 g	15 g
☐ Etwas Kreuzkümmel	3 g	30 g
☐ Minze gehackt	30 g	300 g

1 Gemüse fein, aber nicht zu dünn schneiden und getrennt lagern.

2 Brew Chunks separat rösten und erst kurz vor der Ausgabe unterheben oder auflegen.

3 Aus Orangenanteil, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Harissa, Salz und Pfeffer ein kräftiges Dressing herstellen.

4 Joghurt mit Tahini, Kreuzkümmel und Chilipulver als separate Sauce anrühren.

5 Mit Minze frisch fertigstellen.

Brew Chunks kurz scharf anbraten und warm auf den kalten Salat. Der Kontrast macht das Gericht.

Steve