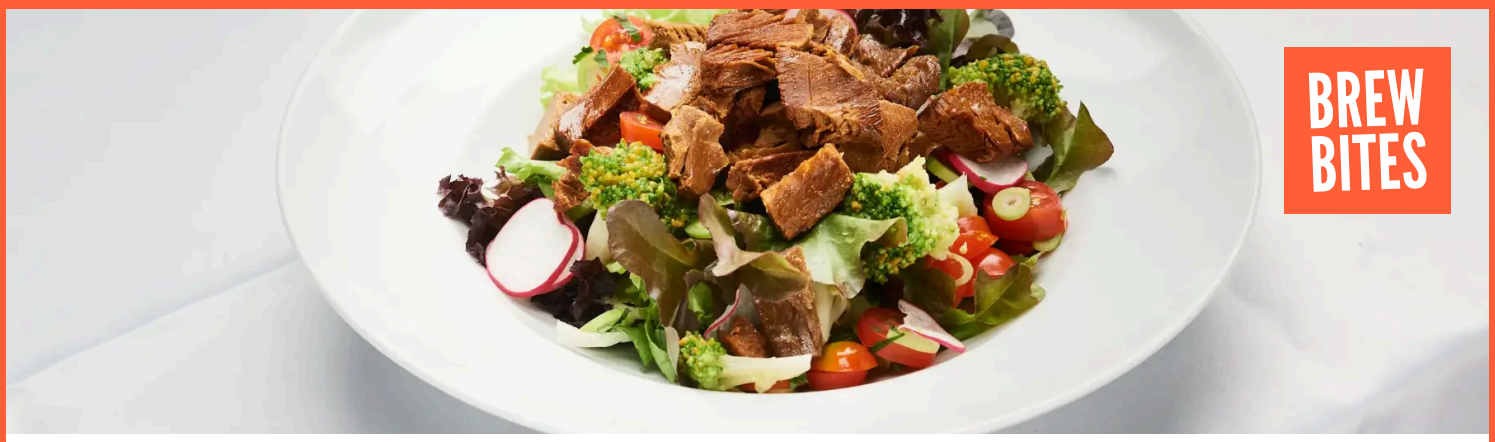


BREW BITES

BREW STRIPES · STREIFEN · BOWL, WRAP, SALAT · VEGAN · BOWL

BB-083

SALAT BOWL MIT BREW STRIPES.

REZEPT VON
BREW BITES

Blattsalat, Brokkoli, Kirschtomaten und Radieschen in Limetten-Vinaigrette. Obenauf Brew Stripes, heiß angebraten und in der Vinaigrette abgekühlt. Alles läuft in der kalten Küche vor, angerichtet wird zur Ausgabe.

28 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Stripes	1 kg	10 kg
☐ Rapsöl	40 ml	400 ml
SALAT & GEMÜSE		
☐ Blattsalat gemischt, gezupft	800 g	8 kg
☐ Brokkoli, kleine Röschen	600 g	6 kg
☐ Kirschtomaten, halbiert	500 g	5 kg
☐ Radieschen, Scheiben	200 g	2 kg
☐ Frühlingslauch, Ringe	80 g	800 g

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
LIMETTEN-VINAIGRETTE		
☐ Rapsöl	150 ml	1,5 l
☐ Limettensaft	80 ml	800 ml
☐ Senf, mittelscharf	30 g	300 g
☐ Ahornsirup	30 ml	300 ml
☐ Salz	n. B.	n. B.
☐ Pfeffer	n. B.	n. B.

1. Brokkoli 2 Minuten in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen.
2. Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Kirschtomaten halbieren, Radieschen in Scheiben und Frühlingslauch in Ringe schneiden.
3. Rapsöl, Limettensaft, Senf, Ahornsirup, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette aufschlagen.
4. Brew Stripes in Rapsöl kräftig anbraten, bis 75 °C im Kern. Mit einem Drittel der Vinaigrette mischen und abkühlen lassen.
5. Salat, Brokkoli, Tomaten und Radieschen mit der restlichen Vinaigrette locker mischen und in tiefe Teller geben.
6. Brew Stripes obenauf, mit Frühlingslauch abschließen.

Brew Stripes heiß anbraten, dann in der Vinaigrette abkühlen lassen. So nehmen sie die Marinade an, und der Salat bleibt knackig.