

RECIPE IDEA

surprisingly delicious with frozen vegetables

REZEPTVORSCHLAG

Erstaunlich wohlschmeckend mit tiefgefrorenem Gemüse



The vegetable solution



The vegetable solution

UK

Asian Greens Salad

Ingredients (4 persons)

250 g Pinguin green peas fine
250 g Pinguin whole green asparagus
Pinguin coriander

Dressing

1 teaspoon Pinguin ginger puree
25 ml sunflower oil or rapeseed oil
6ml hennep oil
1 tea spoon sesame oil
10 ml soy sauce
1 teaspoon curry powder
10 ml yuzu dressing (yamajirushi yuzu dressing)
Pepper, salt and/or Verstegen Gomasio
Maniguette

Preparation

Soak the green peas and asparagus in water and thaw. Let the vegetables drain.
Cut the asparagus diagonally into pieces of 2 cm.
Make the dressing and mix with the green peas and asparagus.

Finish with coriander, pepper, salt and/or Gomasio Maniguette according to taste.

DE

Asiatischer Grüner Salat

Zutaten (4 Personen)

250g Pinguin Erbsen fein
250g Pinguin Spargel grün
Pinguin Koriander

Dressing:

1 Teelöffel Pinguin Ingwerpüree
25 ml Sonnenblumenöl
6ml Hanföl
1 Teelöffel Sesamöl
10ml Sojasauce
1 Teelöffel Currypulver
10ml Yuzudressing
Pfeffer, Salz und / oder Gomasio Maniguette
(Sesamsalz)

Zubereitung

Erbsen und Spargel blanchieren und bissfest garen.
Den Spargel diagonal in 2 cm lange Stücke schneiden.
Das Dressing zubereiten und anschließend mit den Erbsen und Spargelstücken gut mischen.

Mit Koriander, Pfeffer, Salz und / oder Gomasio (Sesamsalz) abschmecken.

Discover many more recipes

Contact our sales team for more information: info@pinguinfoods.com



Verstegen. with pleasure.