

MARLEY SPOON



Knuspriges Sesamhendl

mit Hoisingemüse und Jasminreis



30-40min



2 Personen

Die asiatische Küche hat einiges zu bieten: Zahlreiche Saucen, Gewürze und Aromen! Heute setzen wir dabei auf knackiges Gemüse in einem süß-säuerlichen Mix aus Hoisin- und Teriyakisauce und hüllen zartes Hendlfleisch in einen knusprigen Mantel aus Sesam und Panko. Sesam steckt übrigens voller Mineralstoffe, die kleinen Samen stärken so die Knochen, das Herz und das Immunsystem.

