

FRÜHLINGSROLLE MIT SPARGEL UND CURRY-DIP



ZUTATEN

4

- 16 St. weißer Spargel
- 4 Scheiben geräucherter Schinken
- 4 Scheiben Frühlingsrollenteig
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 15 g Bresc Madras
- 12 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 5 g Bresc WOKgember (Ingwer)
- 1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Den Spargel kochen und schälen. Vier Spargel mit dem geräucherten Schinken umwickeln. Eine Scheibe Frühlingsrollenteig mit Eiweiß bestreichen und das Bündel aus Schinken und Spargel darauf legen. Den WOK-Ingwer darüber verteilen und zu einer Frühlingsrolle falten. Die Frühlingsrolle bei 170°C in einigen Minuten frittieren. Alioli mit Madras vermengen und den Teller damit garnieren.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Alioli 325g



Ingwer & Limette WOK
450g



Madras 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g