# Fischpäckchen mit Gemüse-Dip

## Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g

Bresc Gehackte Schalotte 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster 450g

## Zutaten

24 stuks

Für die Fischpäckchen

- 24 Reisblätter
- 500 g Fischfilet
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g gehackter Koriander
- 15 g Fischsauce
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Röstzwiebeln
- 10 g geschnittener Schnittlauch
- Grüner Salat

Für den Dip

- 40 g Fischsauce
- 20 g Weinessig
- 25 g Zucker
- 10 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 1 kleine Karotte
- 20 g gegrilltes Paprikapüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- 3 dl Wasser
- ½ Stängel Frühlingszwiebeln

## Zubereitung

Die Karotte für den Dip fein reiben, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die anderen Zutaten untermischen. Ein Tag ziehen lasen. Den Fisch sehr klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Die Fischmischung kurz anbraten und abkühlen lassen. Die Reisblätter in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie elastisch sind, und dann zwischen den Tüchern trocknen. Etwas Füllung darauf geben und zusammenfalten. Mit gehacktem Schnittlauch, gebratenen Zwiebeln, Salat und Dip servieren.

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Bresc Zitronengraspüree
450g

**Bresc BV** Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000