

FRÜHLINGSROLLE MIT SPARGEL UND CURRY-DIP



ZUTATEN

10

- 40 St. weißer Spargel
- 10 Scheiben geräucherter Schinken
- 10 Scheiben Frühlingsrollenteig
- 375 g Bresc Alioli clásico
- 40 g Bresc Madras
- 30 g Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 15 g Bresc WOKgember (Ingwer)
- 3 Eiweiß

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli 1000g



Bresc Alioli 325g



Bresc Ingwer & Limette
WOK 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Süßsaure
Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

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.