Makrelen-Wrap und Currygurke

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Ingwerpüree 450g

Bresc Madras 450g

Zutaten

4

Zutaten Makrelen-Wrap

- 4 Wraps
- 2 gedünstete Makrelen
- 1 Zwiebel
- 20 g surinamischer Sambal
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 200 g Cream Cheese
- 2 dl süß-saure Marinade
- 20 g geschnittener Schnittlauch
- 150 g geschnittener Eisbergsalat

Für die Currygurke:

- 1 dl Natur-Essig
- 0,2 dl Wasser
- 30 g Zucker
- 20 g Bresc Ingwerpüree
- 20 g Bresc Madras
- 1 Gurke
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung

Für die süß-saure Gurke die Gurken waschen und mit einem Sparschäler in Bänder schneiden. Wasser, Essig und Zucker zum Kochen bringen. Madras hinzufügen. Abschmecken und zurückkühlen. Die Mischung auf die Gurke gießen und in einen geschlossenen Behälter zum Marinieren kaltstellen. Fisch von den Gräten pflücken. Die Zwiebel schneiden und mit Salsa und Sambal vermischen. Die Wraps mit dem Frischkäse bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Fisch, Salat und Gurke belegen und fest zusammenrollen. Die Wraps durchschneiden und mit der Sambalsalsa servieren.

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