

POMMES MIT PIKANTEN SHRIMPS



ZUTATEN



- 600 g Pommes frites
- 350 g Shrimps, paniert
- 120 g Bresc Pepperoncini marinati
- 100 g Käsesauce
- 100 g Sriracha-Mayonnaise
- 100 g Bresc Chunky salsa tomato
- 20 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 10 g Bresc Knoblauchpüree

GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Knoblauchpüree
1000g



Bresc Marinierte
Pfefferschoten 1000g



Bresc Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g

ZUBEREITUNG

Die Pommes frites backen. Dann die Shrimps 2 bis 3 Minuten braten. Die Pommes frites mit der Hälfte der Käsesauce und der Sriracha-Mayonnaise garnieren. Die Shrimps darauf anrichten. Mit Chunky salsa tomato garnieren. Mit der anderen Hälfte der Käsesauce und der Mayonnaise abschließen. Mit den Pepperoncini und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren.