# Wakame-Cracker mit Makrelencreme und Zitronen-Aioli

## Zutaten

10

- 10 Wakame-Cracker
- 100 Gramm geräucherte Makrele
- 5 Gramm Bresc-Meerrettichpüree
- 50 Gramm Crème fraîche
- 100 Gramm Bresc Alioli Limón
- 30 Gramm Wasabi-Perlen
- Furikake

## Zubereitung

Makrele, Meerrettich und Crème fraîche zu einer glatten Creme vermengen. Die Makrelencreme à la minute auf einen Wakame-Cracker spritzen und mit Alioli Limón garnieren. Mit passender Kresse, Furikake und Wasabi-Perlen garnieren.

## Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Alioli mit Zitrone
1000g