

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



Bresc Meerrettichpüree
450 g