

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

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.

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Knoblauchpüree 1000g



Marinierte
Pfefferschoten 1000g



Salsa mit grob
geschnittenen Tomaten
1000g