

WRAP MIT HOLLÄNDISCHEM BEEMSTER



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Tomaten-Chutney 325g

ZUTATEN

4

- 4 Scheiben Tünnbread
- 1 Kopfsalat
- 8 Scheiben Beemster-Käse
- 8 Radieschen
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Bresc Tomaten Chutney
- 20 g Bresc Beemster Knoblauchpüree

- 20 g Petersilie, gehackt
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Crème fraîche mit dem Knoblauchpüree mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Beemster-Käse und die Radieschen in Julienne schneiden. Das Tünnbread mit der Knoblauchcreme bestreichen. Diese mit den gewaschenen Salatblättern, vorzugsweise den etwas festeren, belegen. Den Käse mit der restlichen Sahne mischen und die gehackte Petersilie und die Radieschenstreifen hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käsesalat über den Salat verteilen und das Tünnbread wie ein Wrap aufrollen. Den Wrap schräg durchschneiden und mit Tomaten-Chutney garnieren.