

## FISCHPÄCKCHEN MIT GEMÜSE-DIP



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree  
450g



Gehackte Schalotte  
1000g



Gehackter Knoblauch  
1000g



Gehackter Knoblauch  
450g



Grüne und rote  
Pfefferschote WOK 450g



Holländisches  
Knoblauchpüree aus  
Beemster 450g

### ZUTATEN

24  
stuks



Für die Fischpäckchen

- 24 Reisblätter
- 500 g Fischfilet
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g gehackter Koriander
- 15 g Fischsauce
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Röstzwiebeln
- 10 g geschnittener Schnittlauch
- Grüner Salat

Für den Dip

- 40 g Fischsauce
- 20 g Weinessig
- 25 g Zucker
- 10 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 1 kleine Karotte
- 20 g gegrilltes Paprikapüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- 3 dl Wasser
- ½ Stängel Frühlingszwiebeln

### ZUBEREITUNG

Die Karotte für den Dip fein reiben, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die anderen Zutaten untermischen. Ein Tag ziehen lassen. Den Fisch sehr klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Die Fischmischung kurz anbraten und abkühlen lassen. Die Reisblätter in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie elastisch sind, und dann zwischen den Tüchern trocknen. Etwas Füllung darauf geben und zusammenfallen. Mit gehacktem Schnittlauch, gebratenen Zwiebeln, Salat und Dip servieren.

# BRESC



Zitronengrasspuree 450g