Crushi au kiwi et au jalapeño



Ingrédients

10

- 5 rouleaux californiens
- 2 dl de pâte à frire pour tempura
- 200 g de salsa au jalapeno Bresc Kiwi
- 10 st. Radis marinés

Méthode de préparation

Confectionner un rouleau californien. Passer le rouleau dans la pâte à tempura et le faire frire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Couper le rouleau en morceaux de sushi égaux et placer le toit sur une assiette. Verser la salsa Kiwi et Jalapeño sur le crushi et finir avec du radis mariné et des fleurs comestibles et du cresson.

Produits Bresc utilisés



Bresc Salsa de Kiwi et de Jalapeño 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000