

WRAP HOLLANDAIS AU BEEMSTER



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Chutney à la tomate 325g



Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 4 tünnbread
- 1 laitue
- 8 tr de fromage Beemster
- 8 radis
- 100 g de crème fraîche
- 50 g de chutney de tomates Bresc
- 20 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 20 g de persil, haché
- poivre et sel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger la crème fraîche avec la purée d'ail du Beemster, saler et poivrer. Couper le fromage Beemster et les radis en julienne. Napper le pain tünnbread avec le mélange crème-ail. Garnir de feuilles de laitue lavée, de préférence des feuilles un peu plus croquantes. Mélanger le fromage avec le reste de la crème et ajouter le persil haché et les lanières de radis. Saler et poivrer. Répartir la salade de fromage sur la laitue et rouler le pain tünnbread comme un wrap. Couper le wrap en biseau et garnir du chutney de tomates.