Rouleau de printemps aux asperges avec trempette au curry

Ingrédients

10

- 40 asperges blanches
- 10 tr. de jambon cru
- 10 feuilles de brick ou de rouleau de printemps
- 375 g d'Alioli clásico Bresc
- 40 g de Madras Bresc
- 30 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 15 g de WOKgingembre Bresc
- 3 blanc d'œuf

Méthode de préparation

Éplucher et faire cuire les asperges. Enrouler les tranches de jambon cru autour de chaque fagot de quatre asperges. Badigeonner une feuille de rouleau de printemps avec le blanc d'œuf et y déposer le fagot d'asperges au jambon. Saupoudrer de WOKgingembre et fermer en un rouleau de printemps. Faire frire le rouleau de printemps quelques minutes à 170 °C. Mélanger l'Alioli avec le Madras et garnir l'assiette.

Produits Bresc utilisés

Bresc Madras 450g

Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

Bresc WOK Gingembre et Citron 450g

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