Wrap au maquereau et concombre au curry



Produits Bresc utilisés



Bresc Madras 450g



Bresc Purée de gingembre 450g

Ingrédients

4

Ingrédients wrap au maquereau

- 4 tortillas
- 2 maquereaux cuits à la vapeur
- 1 oignon
- 20 g de sambal du Suriname
- 100 g de salsa de tomates Bresc
- 200 g de fromage crémeux
- 2 dl de marinade aigre-douce
- 20 g de ciboulette hachée
- 150 g de salade iceberg émincée

Pour le concombre au curry

- 1 dl de vinaigre naturel
- 0,2 dl d'eau
- 30 g de sucre
- 20 g de purée de gingembre Bresc
- 20 g de Madras Bresc
- 1 concombre
- sel et poivre selon votre goût

Méthode de préparation

Pour la sauce aigre-douce, nettoyer le concombre et couper des rubans fins avec un éplucheur. Porter l'eau à ébullition avec le vinaigre et le sucre. Ajouter le madras. Assaisonner et laisser refroidir. Verser le mélange sur le concombre et réserver au réfrigérateur dans un récipient fermé pour le laisser mariner. Détailler la chair du maquereau. Émincer l'oignon, et mélanger avec la salsa et le sambal. Tartiner les tortillas de fromage crémeux et saupoudrer de ciboulette. Garnir les tortillas de poisson, salade et concombre et les rouler fermement. Couper les tortillas et les servir avec la sauce salsa-sambal.

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