

BROODJE KROKET BRESC STYLE



INGREDIËNTEN

4

- 2 pl tramezone brood
- 2 st eieren
- 0,4 ltr groentebouillon
- 150 g paneermeel
- 100 g mayonaise
- 60 g boter
- 60 g bloem
- 30 g Besc Strattu di pomodoro
- 10 g Besc Pesto verde
- 10 g Besc Freshly chopped shallot
- 10 g Besc Pesto di basilico
- peper en zout
- cress

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Groene pesto 1000g



Groene pesto 450g

Pesto van basilicum
1000g

Vers gehakte sjalot 450g

Zongedroogde
tomatenspuree 450g

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de boter en voeg de strattu di pomodoro, vers gehakte sjalot en pesto verde toe. Voeg de bloem toe. Gaar de roux en voeg al roerend de koude groentebouillon toe tot een gladde ragout. Breng de ragout op smaak met peper en zout, laat dit afkoelen. Vorm de ragout tot kroketten en vries deze aan. Haal de kroketten door het ei en paneermeel. Maak de mayonaise aan met de pesto di basilico. Snijd het brood op maat zodat je de kroketten hierin kunt rollen. Frituur de kroketten op 175 °C tot deze goudbruin zijn. Besmeer het brood met de pesto-mayonaise en rol de kroketten strak in het brood. Snijd de kroketten schuin door. Garneer de kroketten met passende cress.