Croissant de luxe

Ingrediënten

10

- 500 g rivierkreeftstaartjes, gekookt
- 400 g mayonaise
- 250 g sojabonen
- 125 g crème fraîche
- 50 g Bresc Thaise rode curry
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 25 g koriander
- 25 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 10 st croissant
- cress
- peper en zout

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gehakte sjalot 1000g

Bresc Madras 450g

Bresc Thaise rode curry 450g

Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

Bereidingswijze

Blancheer de sojabonen beetgaar en spoel koud. Vermeng de crème fraîche met de helft van de mayonaise en Thaise rode curry. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng de sojabonen, sjalot, knoflook, rivierkreeftestaartjes en koriander met de mayonaise en verwerk dit tot rivierkreeftsalade. Breng de andere helft van de mayonaise op smaak met de madras. Snijd de croissant in de lengte net niet helemaal door en vul met de rivierkreeftsalade. Garneer met de madras-mayonaise en werk af met cress.

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