

GEGRILDE SNOEKBAARS MET HOLLANDSE GROENTEN EN KNOFLOOK-HOLLANDAISE VAN BRESC BEEMSTER KNOFLOOK



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 1,5 kg snoekbaars (filet, met huid)
- 10 stronkjes witlof
- 500 g rode biet (gekookt)
- 5 stuks little gem
- 3 dl Hollandaise saus
- 30 g Bresc Beemster knoflook
- 400 g Hollandse garnalen
- Cress (voor garnering)

BEREIDINGSWIJZE

Portioneer de snoekbaars en gril deze op de huid tot de vis mooi krokant is aan de buitenkant en zacht vanbinnen. Kook intussen de witlof en rode biet tot ze beetbaar zijn. Halveer de little gem en gril deze samen met de witlof en biet voor extra smaakdiepte. Meng de Hollandaise saus met de aromatische Beemster knoflook tot een romige knoflooksaus. Dresseer de gegrilde groenten en de snoekbaars op het bord, lepel daarover de warme knoflook-Hollandaise. Werk het gerecht af met Hollandse garnalen en verse cress voor een frisse, ziltige toets.