


## GEROOKTE BIETTARTAAAR MET PALING EN KIWI & JALAPEÑO SALSA



### INGREDIËNTEN

10 

- 500 g gekookte, koudgerookte bieten
- 50 g Bresc Aio e limone
- 1 st Appel
- 600 g Gerookte paling
- 100 g crème fraîche
- 300 g Bresc Kiwi & Jalapeño salsa
- 100 g Kaviaar

### BEREIDINGSWIJZE

Rook gekookte bieten gedurende 8 uur volgens de koude methode. Snijd hier een fijne tartaar van en maak licht aan met Bresc Aio e limone. Plaats de tartaar in een ring in het midden van het bord. Vul de ring met de Kiwi & Jalapeño salsa. Dresseer per persoon 3 tranches paling op de rand van de tartaar. Garneer met julienne van frisse appel, crème fraîche, kaviaar en cress.

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Kiwi and Jalapeño Salsa 1000g



Bresc Parrillada Aio e Limone 450g