Loaded Fries Japanese style

Ingrediënten

- 600 g friet
- 400 g zalmfilet, warm gerookt
- 100 g Bresc Salsa met grove stukjes tomaat
- 50 g mayonaise
- 20 g bosui, fijngesneden
- 10 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 10 g olijfolie
- 5 g Bresc Korianderpuree
- 5 g Bresc Mierikswortelpuree
- 4 st Sepia kroepoek
- 1 st citroen
- peper en zout

Gebruikte bresc producten

Bresc Gerookte knoflookpuree 325g

Bresc Korianderpuree 450g

Bresc Mierikswortelpuree 450g

Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Meng het citroensap, gerookte knoflookpuree en korianderpuree en breng op smaak met peper en zout. Verhit de olijfolie en voeg hier de geplukte zalm aan toe. Breng op smaak met het mengsel. Bak de Sepia kroepoek in de frituur en laat uitlekken. Bak de friet en verdeel de zalm over de friet. Meng de mayonaise met de mierikswortelpuree. Garneer met de mierikswortelmayonaise. Verdeel hierover de salsa. Garneer met stukjes kroepoek en de fijngesneden bosui.

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