

LOEMPIA VAN ASPERGES MET CURRYDIP



INGREDIËNTEN

10

- 40 st witte asperges
- 10 pl rauwe ham
- 10 pl brick- of loempiavellen
- 375 g Bresc Alioli clásico
- 40 g Bresc Madras
- 30 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 15 g Bresc WOKgember
- 3 st eiwit

BEREIDINGSWIJZE

Kook en schil de asperges. Pak vier asperges in met de rauwe ham. Smeer een loempiavel in met eiwit en leg hierop de bundel van ham en asperges. Verdeel de WOKgember hierover en vouw het dicht tot een loempia. Frituur de loempia enkele minuten op 170 °C. Vermeng de alioli met de madras en garneer het bord hiermee.

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Madras 450g



Bresc Zoetzure
cherrytomaten knoflook
citroengras 1100g