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.

Gebruikte Bresc producten

Bresc Gember & limoen WOK 450g

Bresc Madras 450g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g