Merg van Knolselderij



Ingrediënten

12

- 1.5 st knolselderij
- 150 g Bresc Smoked garlic puree
- 300 g gerookte makreel
- 75 g roomboter
- 1.5 st rode ui
- Peper en zout
- 240 g Bresc Gremolata

Bereidingswijze

Snijd 4 mergvormen uit de knolselderij en steek hier het midden uit. Meng deze met de gerookte knoflook en trek vacuüm. Gaar de Knolselderij sous vide op 80°C gedurende 60 minuten. Meng de makreel met de roomboter en breng op smaak met peper en zout. Maak voor het serveren de knolselderij lauwwarm en vul deze met de rillette. Garneer met de gremolata en passende cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gerookte knoflookpuree 325g



Bresc Gremolata 450g

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