

CROISSANT DE LUXE



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gehakte sjalot 1000g



Madras 450g



Thaise rode curry 450g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

INGREDIËNTEN

10

- 500 g rivierkreeftstaartjes, gekookt
- 400 g mayonaise
- 250 g sojabonen
- 125 g crème fraîche
- 50 g Bresc Thaise rode curry
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 25 g koriander
- 25 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 10 st croissant
- cress
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Blancheer de sojabonen beetgaar en spoel koud. Vermeng de crème fraîche met de helft van de mayonaise en Thaise rode curry. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng de sojabonen, sjalot, knoflook, rivierkreeftstaartjes en koriander met de mayonaise en verwerk dit tot rivierkreeftsalade. Breng de andere helft van de mayonaise op smaak met de madras. Snijd de croissant in de lengte net niet helemaal door en vul met de rivierkreeftsalade. Garneer met de madras-mayonaise en werk af met cress.