

KAISERSCHMARRN MET ZUURKOOL EN GEROOKTE SPEKBLOKJES



INGREDIËNTEN

4 

- 4 st eieren
- 5 g Bresc Smoked garlic puree
- 5 dl melk
- 200 g zuurkool (gesneden)
- 150 g bloem
- 150 g gerookte spek
- 100 g crème fraîche
- 50 g appel (brunoise)
- 30 g rozijnen
- 5 g Bresc Thai red curry
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Thaise rode curry 450g

BEREIDINGSWIJZE

Splits de eieren en zet de eiwitten tot gebruik in de koelkast. Roer de dooiers los met de melk en knoflook. Zeef de bloem in een kom en schenk al roerend het dooier-melkmengsel erbij. Roer tot een glad beslag en laat dit rusten. Klop de eiwitten stijf samen met een mespunt zout, spatel door het beslag. Verdeel het beslag over de 2 pannen en schep hierop de zuurkool, appel en rozijnen. Laat de onderkant van de pannenkoeken in ongeveer 4 minuten stollen. Trek nu met behulp van 2 spatels de pannenkoeken uit elkaar in onregelmatige stukjes. Draai de stukken om en gaar verder. Meng de crème fraîche met de curry, breng op smaak met peper en zout. Schep de kaiserschmarrn op een disposable en serveer met de uitgebakken spekblokjes en currycreme.