

TEMPURA GARNALEN MET AVOCADO EN WASABI-DIP



INGREDIËNTEN

4

- 12 st black tigers 16/12
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 3 st eierdooiers
- 2 st avocado's
- 5 dl water (ijskoud)
- 100 g Bresc Wasabi-dip
- 80 g bloem
- 10 g Bresc Smoked garlic puree
- cress

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g

BEREIDINGSWIJZE

Pel de gamba's en dep deze goed droog. Meng de bloem met het ei, water en gerookte knoflookpuree. Maak de avocado schoon en snijd door de helft. Haal de pit eruit en vul op met de wasabi-dip. Doop de gamba's in het tempurabeslag en frituur op 175°C tot ze goudbruin zijn. Veeg met een kwast een streep op een bord met wasabi-dip. Plaats drie gamba's op de avocado en garneer met cress en een cherry tomaat. Zet de avocado op de streep wasabi-dip.