

VIS MOINK BALLS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Mango en habanero salsa
1000g



Marinade voor
varkensvlees 1000g



Pruim en gember glaze
450g

INGREDIËNTEN

4

- 300 g witvis
- 100 g Bresc Mango en habanero salsa
- 50 g Bresc Pruim en gember glaze
- 50 g panco
- 30 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 12 plakken ontbijtspek
- 1 st ei

BEREIDINGSWIJZE

Draai de vis, ei, panco en Marinade voor varkensvlees fijn in de keukenmachine. Vorm 12 gelijkmatige balletjes en laat kort opstijven in de koeling. Wikkel deze in met ontbijtspek en prik vast met een satéprikker. Maak de barbecue klaar voor indirect grillen op 110°C. Plaats een stukje rookhout en gaar de balletjes gedurende 1 uur tot een kern van 60°C. Bestrijk deze met Pruim en gember glaze en gaar verder tot 70°C. Haal de prikkers uit de balletjes en serveer met de Mango en habanero salsa