

OOSTERSE SNACKLIEBOLLEN



INGREDIËNTEN

4

- 1 pak oliebollemix
- 500 ml handwarm water
- 450 g baconreepjes
- 100 g Bresc Freshly chopped sjalot
- 50 g Bresc Freshly chopped garlic
- 15 g Bresc Red thai curry
- 15 g Bresc Citroengraspuree
- 15 g Bresc Gemberpuree

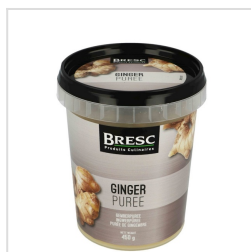
BEREIDINGSWIJZE

Bak de baconreepjes uit in een pan. Voeg de gehakte sjalot en de gehakte knoflook toe, fruit aan. Laat het uitlekken in een vergiet. Stort het mengsel op een plaat of schaal zodat het gemakkelijk afkoelt. Doe de oliebollemix in een kom en voeg rode curry, citroengraspuree en gemberpuree toe. Voeg als laatste het water toe en mix dit tot een glad beslag. Voeg de bacon en ui toe en spatel dit er voorzichtig doorheen. Dek de kom af met folie en laat dit 45 minuten rijzen. Vorm balletjes met een ijsknijper en frituur.

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Thaise rode curry 450g



Vers gehakte sjalot 450g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g