Pita gevuld met visburger



Ingrediënten

12

- 400 g witvis
- 100 g kweepie mayonaise
- 40 g Bresc Thai red curry
- 20 g vissaus
- 20 g Bresc Roasted garlic puree
- 20 g bosui, gesneden
- 12 st mini pitabroodjes
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 1 st ei
- 1 st little gem

Bereidingswijze

Pureer de witvis grof en vermeng met het ei. Spatel de rode curry, vissaus en bosui door de witvis. Vorm het tot een burger. Vermeng de mayonaise met de geroosterde knoflookpuree. Bak de visburgers in de pan of in de friteuse. Maak de little gem blaadjes los. Bak de pita af en vul met de little gem en de visburger. Garneer met de tomaatjes en mayonaise.

Gebruikte bresc producten



Geroosterde knoflookpuree 325g



Thaise rode curry 450g



Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000