Saffraankroepoek met Paella salade met Smoked Alioli



Ingrediënten

10

- 400 gram kippendijen
- 500 gram fruit de mer
- 100 gram Chorizo
- 1 rode paprika
- 2 tomaten
- 50 gram doperwten
- 200 gram Bresc Alioli smoked
- 50 gram Bresc Grilled Bell pepper puree (gegrilde paprika puree)

Bereidingswijze

Snijd de kipdijfilet in kleine blokjes en kook deze in bouillon met saffraan. Snijd de paprika en tomaat (zonder zaadlijsten) in fijne brunoise en meng dit met de doperwten, gekookte kip en fruit de mer. Maak de salade aan met de paprikapuree en alioli. Schep de salade op een rijstcracker en garneer met plakjes chorizo en passende cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Alioli Gerookt 1000g



Bresc Gegrilde paprikapuree 450g

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