

SWEET LOADED FRIES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gember & limoen
WOK 450g



Bresc Groene & rode
peper WOK 450g



Bresc Rode peperpuree
450g

INGREDIËNTEN



- 600 g zoete aardappelfriet
- 100 g caramelsaus
- 100 g kwark
- 80 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 8 pl bacon
- 4 bl chocolade-ijs
- honingcress

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de caramelsaus met de rode peperpuree. Bak de bacon zonder vetstof op de bakplaat krokant. Vermeng de kwark met de gember. Bak de friet. Garneer met een deel van de caramelsaus en dresseer hierop het ijs. Garneer met de kwark en werk af met stukjes bacon, WOKpeper en de honingcress.