Vis MOINK balls



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

Gebruikte Bresc producten



Mango en habanero salsa 1000g



Marinade voor varkensvlees 1000g



Pruim en gember glaze 450g

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