Vispakketjes met groentedip



Gebruikte bresc producten



Citroengraspuree 450g



Gegrilde paprikapuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Groene & rode peper WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

Ingrediënten

24 stuks

Voor de pakketjes

- 24 rijstvellen
- 500 g visfilet
- 20 g Bresc Sjalotten gehakt
- 20 g gehakte koriander
- 15 g vissaus
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- 1 stengel lente-ui
- 100 g gebakken uitjes
- 10 g gesneden bieslook
- groene sla

Voor de dip

- 40 g vissaus
- 20 g wijnazijn
- 25 g suiker
- 10 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 1 kleine wortel
- 20 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 10 g Bresc WOKpeper
- zwarte peper
- 3 dl water
- ½ stengel lente-ui

Bereidingswijze

Rasp voor de dip de wortel zeer fijn, snijd de lente-ui in ringen en meng er de overige ingrediënten door . Laat het een dagje trekken. Snijd de vis zeer klein en meng het met de overige ingrediënten. Bak het vismengsel even aan totdat het net gaar is en laat het afkoelen. Wel de rijstvellen in lauw water tot ze elastisch zijn en droog ze dan tussen doeken. Vul ze met wat vulling en vouw ze dicht. Serveer met gehakte bieslook, gebakken uitjes, sla en de dip.

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



Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

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