

## VISPAKKETJES MET GROENTEDIP



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree  
450g



Bresc Gegrilde  
paprikapuree 450g



Bresc Gehakte sjalot  
1000g



Bresc Groene & rode  
peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt  
1000g



Bresc 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 Citroengrasspuree
- 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



Bresc Nederlandse  
knoflookpuree uit de  
Beemster 450g