Croissant de Luxe



Zutaten

10

- 10 Croissants
- 500 g Flusskrebsschwänze, gekocht
- 250 g Sojabohnen
- 400 g Mayonnaise
- 125 g Crème fraîche
- 50 g Bresc Thai red curry
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Gehackte Shalotte
- 25 g Koriander
- 25 g Bresc Frisch gehackter spanischer Knoblauch
- Kresse
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Madras 450g



Bresc Rotes thailändisches Curry 450 g

Zubereitung

Die Sojabohnen blanchieren und kalt abspülen. Die Crème fraîche mit der Hälfte der Mayonnaise und dem roten Thai-Curry mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sojabohnen, Schalotte, Knoblauch, Flusskrebsschwänze und Koriander mit der Mayonnaise mischen und zu Flusskrebssalat verarbeiten. Die andere Hälfte der Mayonnaise mit Madras würzen. Das Croissant der Länge nach fast ganz aufschneiden und mit dem Krebssalat füllen. Mit der Madras-Mayonnaise und Kresse garnieren.

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