

FISCHPÄCKCHEN MIT GEMÜSE-DIP



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g

ZUTATEN

24
stuks



Für die Fischpäckchen

- 24 Reisblätter
- 500 g Fischfilet
- 20 g Bresc gehackte Schalotten
- 20 g gehackter Koriander
- 15 g Fischesauce
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc Zitronengraspüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g Röstzwiebeln
- 10 g geschnittener Schnittlauch
- Grüner Salat

Für den Dip

- 40 g Fischesauce
- 20 g Weinessig
- 25 g Zucker
- 10 g Bresc Beemster Knoblauchpüree
- 1 kleine Karotte
- 20 g gegrilltes Paprikapüree
- 10 g Bresc WOK Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- 3 dl Wasser
- ½ Stängel Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Karotte für den Dip fein reiben, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und die anderen Zutaten untermischen. Ein Tag ziehen lassen. Den Fisch sehr klein schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Die Fischmischung kurz anbraten und abkühlen lassen. Die Reisblätter in lauwarmem Wasser einweichen, bis sie elastisch sind, und dann zwischen den Tüchern trocknen. Etwas Füllung darauf geben und zusammenfalten. Mit gehacktem Schnittlauch, gebratenen Zwiebeln, Salat und Dip servieren.

BRESC



Zitronengraspüree 450g