

FRÜHLINGSROLLE MIT SPARGEL UND CURRY-DIP



ZUTATEN

4

- 16 St. weißer Spargel
- 4 Scheiben geräucherter Schinken
- 4 Scheiben Frühlingssrollenteig
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 15 g Bresc Madras
- 12 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 5 g Bresc WOKgember (Ingwer)
- 1 Eiweiß

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Alioli 1000g



Alioli 325g



Ingwer & Limette WOK
450g



Madras 450g



Süßsaure Kirschtomaten,
Knoblauch, Zitronengras
1100g

ZUBEREITUNG

Den Spargel kochen und schälen. Vier Spargel mit dem geräucherten Schinken umwickeln. Eine Scheibe Frühlingssrollenteig mit Eiweiß bestreichen und das Bündel aus Schinken und Spargel darauf legen. Den WOK-Ingwer darüber verteilen und zu einer Frühlingssrolle falten. Die Frühlingssrolle bei 170°C in einigen Minuten frittieren. Alioli mit Madras vermengen und den Teller damit garnieren.