

FISCHPÄCKCHEN MIT GEMÜSE-DIP



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gegrilltes Paprikapüree 450g



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc 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 Fischsauce
- 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 Fischsauce
- 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 zusammenfallen. Mit gehacktem Schnittlauch, gebratenen Zwiebeln, Salat und Dip servieren.

BRESC



Bresc Zitronengraspüree
450g