Pommes mit pikanten Shrimps



Zutaten

- 600 g Pommes frites
- 350 g Shrimps, paniert
- 120 g Bresc Pepperoncini marinati
- 100 g Käsesauce
- 100 g Sriracha-Mayonnaise
- 100 g Bresc Chunky salsa tomato
- 20 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 10 g Bresc Knoblauchpüree

Zubereitung

Die Pommes frites backen. Dann die Shrimps 2 bis 3 Minuten braten. Die Pommes frites mit der Hälfte der Käsesauce und der Sriracha-Mayonnaise garnieren. Die Shrimps darauf anrichten. Mit Chunky salsa toamto garnieren. Mit der anderen Hälfte der Käsesauce und der Mayonnaise abschließen. Mit den Peperoncini und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

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