Pommes nach japanischer Art



Zutaten

- 600 g Pommes frites
- 400 g Lachsfilet, warm geräuchert
- 100 g Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten
- 50 g Bresc Wasabi-Dip
- 20 g Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- 10 g Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree
- 10 g Olivenöl
- 5 g Bresc Korianderpüree
- 4 Sepiacracker
- 1 Zitrone
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Zitronensaft, geräuchertes Knoblauchpüree und Korianderpüree mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl erhitzen und den zerpflückten Lachs hinzufügen. Mit der Mischung abschmecken. Die Sepiagarnelen-Cracker in der Fritteuse frittieren und abtropfen lassen. Die Pommes frites backen. Den Lachs über die Pommes frites verteilen. Mit dem Wasabi-Dip garnieren. Darauf die Salsa verteilen. Mit Garnelencracker-Stücken und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Geräuchertes Knoblauchpüree 325g



Bresc Korianderpüree 450g



Bresc Meerrettichpüree 450 g



Bresc Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

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