Wakame-Cracker mit Makrelencreme und Zitronen-Aioli



Zutaten

10

- 10 Wakame-Cracker
- 100 Gramm geräucherte Makrele
- 5 Gramm Bresc-Meerrettichpüree
- 50 Gramm Crème fraîche
- 100 Gramm Bresc Alioli Limón
- 30 Gramm Wasabi-Perlen
- Furikake

Zubereitung

Makrele, Meerrettich und Crème fraîche zu einer glatten Creme vermengen. Die Makrelencreme à la minute auf einen Wakame-Cracker spritzen und mit Alioli Limón garnieren. Mit passender Kresse, Furikake und Wasabi-Perlen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Alioli mit Zitrone 1000g



Bresc Meerrettichpüree 450 g

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