Frites à la japonaise



Ingrédients

- 600 g de frites
- 400 g de filet de saumon, fumé à chaud
- 100 g de Salsa avec de gros morceaux de tomate Bresc
- 50 g de Wasabi dip Bresc
- 20 g d'oignon de printemps, haché finement
- 10 g de purée d'ail fumé Bresc
- 10 g d'huile d'olive
- 5 g de purée de coriandre Bresc
- 4 chips aux crevettes à l'encre de seiche
- 1 citron
- sel et poivre

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail fumé 325g



Bresc Purée de coriandre 450g



Bresc Purée de raifort 450g



Bresc Salsa avec de gros morceaux de tomate 1000g

Méthode de préparation

Mélanger le jus de citron, la purée d'ail fumé et la purée de coriandre, saler et poivrer. Chauffer l'huile d'olive et ajouter le saumon détaillé. Assaisonner avec le mélange. Faire frire les chips aux crevettes à l'encre de seiche dans la friteuse et égoutter. Faire frire les frites. Répartir le saumon sur les frites, la trempette au wasabi et la Salsa dessus. Garnir de morceaux de chips aux crevettes et d'oignon finement haché.

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