Petits paquets de poisson avec trempette aux légumes



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Échalote hachée 1000g



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g

Ingrédients

24 stuks

Pour les petits paquets de poisson

- 24 feuilles de riz
- 500 g de filet de poisson
- 20 g d'échalotes hachées Bresc
- 20 g de coriandre hachée
- 15 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm)
- 10 g d'ail haché Bresc
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- 1 tige d'oignon de printemps
- 100 g d'oignons frits
- 10 g de ciboulette hachée
- salade verte

Pour la trempette

- 40 g de sauce de poisson (Nuoc-mâm) 20 g de vinaigre de vin
- 25 g de sucre
- 10 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 1 petite carotte
- 20 g de purée de poivrons grillés Bresc
- 10 g de WOKpiment Bresc
- poivre noir
- 3 dl d'eau
- ½ tige d'oignon de printemps

Méthode de préparation

Pour la trempette, râper très finement la carotte, couper l'oignon de printemps en rondelles et incorporer les autres ingrédients. Laisser infuser une journée. Couper le poisson très petit et le mélanger avec les autres ingrédients. Faire cuire le mélange de poisson jusqu'à ce qu'il soit juste cuit et laisser refroidir. Faire tremper les feuilles de riz dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'elles soient élastiques et les sécher entre les torchons. Les remplir d'un peu de garniture et les replier. Servir avec de la ciboulette hachée, des oignons frits, de la salade et la trempette.

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



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

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