Pita au burger de poisson



Ingrédients

12

- 400 g de poisson à chair blanche
- 100 g de mayonnaise Kewpie
- 40 g de thai red curry Bresc
- 20 g de nuoc-mâm (sauce de poisson)
- 20 g de purée roasted garlic Bresc
- 20 g d'oignon de printemps, émincé
- 12 mini pains pitas
- 4 cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- 1 œuf
- 1 mini laitue romaine

Méthode de préparation

Écraser grossièrement le poisson à chair blanche et mélanger avec l'œuf. Incorporer le curry rouge, le nuoc-mâm et l'oignon de printemps au poisson blanc. Façonner pour donner la forme d'un burger. Mélanger la mayonnaise avec la purée d'ail rôti (roasted garlic). Faire cuire les burgers de poisson à la poêle ou dans la friteuse. Détailler et préparer la mini laitue romaine. Cuire le pain pita, l'ouvrir à moitié et y glisser le burger de poisson et la laitue romaine. Garnir de tomates cerises (cherry tomatoes garlic lemongrass) et de mayonnaise.

Produits Bresc utilisés



Bresc Curry rouge thaï 450g



Bresc Purée d'ail grillé 325g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

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