BBQ koolpakketjes



Ingrediënten

10

- 1500 g oesterzwammen
- 190 g Bresc Mango en habanero salsa
- 125 g Bresc Geroosterde knoflook en soja glaze
- 75 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 65 g peterselie gehakt
- 20 koolbladeren (Chinese kool)
- 10 grote aardappelen

Bereidingswijze

Pof de aardappelen, verwijder de schil en stamp tot een grove puree. Breng op smaak met Mango en habanero salsa en gehakte kruiden. Blancheer de koolbladeren en rol de puree strak in. Grill de koolpakketjes op de barbecue met een indirecte opstelling. Bestrijk de koolpakketjes na 20 minuten met Geroosterde knoflook en soja glaze. Snijd de oesterzwammen in reepjes en bak op hoog vuur aan. Meng met Marinade voor varkensvlees. Verwarm deze samen met de koolpakketjes gedurende 15 minuten. Plaats de koolpakketjes op een bord en schep de oesterzwammen boven op de pakketjes. Garneer met cress.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Geroosterde knoflook en soja glaze 450g



Bresc Mango en habanero salsa 1000g



Bresc Marinade voor varkensvlees 1000g

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