Broodje kroket Bresc style



Ingrediënten

10

- 375 g paneermeel
- 250 g mayonaise
- 150 g boter
- 150 g bloem
- 75 g Bresc Zongedroogde tomatenpuree
- 25 g Bresc Groene pesto
- 25 g Bresc Gehakte sjalot
- 25 g Bresc Pesto van basilicum
- 5 pl tramezone brood
- 5 st eieren
- 1 l groentebouillon
- peper en zout
- cress

Gebruikte bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Groene pesto 1000g



Bresc Groene pesto 450g



Bresc Pesto van basilicum 1000g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Smelt de boter en voeg de zongedroogde tomatenpuree, gehakte sjalot en groene pesto toe. Voeg de bloem toe. Gaar de roux en voeg al roerend de koude groentebouillon toe tot een gladde ragout. Breng de ragout op smaak met peper en zout, laat dit afkoelen. Vorm de ragout tot kroketten en vries deze aan. Haal de kroketten door het ei en paneermeel. Maak de mayonaise aan met de pesto van basilicum. Snijd het brood op maat zodat je de kroketten hierin kunt rollen. Frituur de kroketten op 175 °C tot deze goudbruin zijn. Besmeer het brood met de pesto-mayonaise en rol de kroketten strak in het brood. Snijd de kroketten schuin door. Garneer de kroketten met passende cress.

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