Clubsandwich van bloemkool



Ingrediënten

10

- 10 st Eieren
- 250 gr Bloemkool
- 150 gr Room
- 315 gr Bloem
- 1250 gr Zalmfilet (zonder vel)
- 1250 gr Bresc Gamba marinade
- 200 gr Bresc Premium basilicum pesto
- 40 st Bresc Cherry tomaten knoflook citroengras
- 75 gr Bloemkool, paars
- Salad pea
- Frisée (kern)
- Peper, zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gamba marinade 1000g



Bresc Gamba marinade 325g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Bereidingswijze

Vermeng de eieren, bloemkool, room en gezeefde bloem tot een beslag en breng deze op smaak met peper en zout. Verwarm de gamaba marinade. Bestrooi de zalmfilet met peper en zout. En leg deze in een ovenschaal en giet hierop de marinade. Konfijt de vis in de oven gedurende 10 minuten op 100. Bak van het beslag 8 kleine pannenkoekjes goudbruin. Beleg een pannenkoek met salad pea en frisée en dresseer daarop waar geplukte zalm. Garneer met zoetzure tomaat en werk af met de pesto. Dreseer hierop weer een pannenkoek en beleg deze met salad pea, frisée en zalm. Garneer met de zoetzure cherrytomaten en werk af met de pesto. Bestrooi met de geraspte bloemkool.