Coquille met citroengrasdressing en krokante groenten



Gebruikte Bresc producten



Citroengraspuree 450g



Korianderpuree 450g



Rode peperpuree 450g

Ingrediënten

4

Voor de coquille

- 4 grote of 8 kleine coquilles
- 4 stengels lente-ui
- 1 kleine wortel
- 50 g taugé
- 6 rijstvellen
- babysla
- wit sesamzaad
- 8 g gesneden bieslook

Voor de dressing

- 1 limoen, rasp en sap
- 3 g Bresc Korianderpuree
- 3 g Bresc Rode peperpuree
- 16 g vissaus
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 4 g gesneden munt
- peper en grof zout
- 1 stengel lente-ui

Bereidingswijze

Maak met de staafmixer een dressing van de ingredienten. Rasp de wortel, snijd de lente-ui in dunne julienne. Wel de rijstvellen en dep ze droog. Snijd er 2 door en leg in het midden van de overige 4 een ½ vel. Meng een beetje dressing door de wortel en lente-ui.

Beleg de vellen met wat groenten. Vouw ze dicht aan de buitenzijdes en rol strak op. Maak het uiteinde een beetje nat en rol strak dicht.Snijd dunne plakjes van de coquilles, marineer ze met wat dressing en laat ze in 15 minuutjes garen. Bruineer de witte sesamzaadjes in een droge koekenpan. Frituur de loempia's goudbruin. Leg de plakjes coquilles strak neer en garneer met de sla, bieslook, taugé, lente-ui, dressing en breng op smaak met grof zout. Strooi er wat sesamzaad over. Snijd de loempia door en zet ze erbij. Serveer er chilimayonaise bij.

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