

CROISSANT DE LUXE



INGREDIËNTEN

10 

- 500 g rivierkreeftstaartjes, gekookt
- 400 g mayonaise
- 250 g sojabonen
- 125 g crème fraîche
- 50 g Bresc Thaise rode curry
- 50 g Bresc Madras
- 50 g Bresc Gehakte sjalot
- 25 g koriander
- 25 g Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook
- 10 st croissant
- cress
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Madras 450g



Bresc Thaise rode curry
450g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Blancheer de sojabonen beetgaar en spoel koud. Vermeng de crème fraîche met de helft van de mayonaise en Thaise rode curry. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng de sojabonen, sjalot, knoflook, rivierkreeftstaartjes en koriander met de mayonaise en verwerk dit tot rivierkreeftsalade. Breng de andere helft van de mayonaise op smaak met de madras. Snijd de croissant in de lengte net niet helemaal door en vul met de rivierkreeftsalade. Garneer met de madras-mayonaise en werk af met cress.