Daiquiri Duck: Gekonfijte eend met kerriezuurkool en Grilled bell pepper & Curry sauce



Ingrediënten

10

- 1 kilo stamppot van kerriezuurkool
- 10 stuks gekonfijte eendenpootjes (klein)
- 100 gram rillette van eend
- 10 stuks gehalveerde pani puri
- 300 gram Bresc Grilled bell pepper & curry sauce
- cress
- Ingrediënten Chili krokantjes
- 30 g Bresc rode peperpuree
- 30 g eiwit
- 30 g poedersuiker
- 30 g bloem

Gebruikte Bresc producten



Bresc Gegrilde paprika & currysaus 1000g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de krokantjes goed door elkaar en bak in een siliconen vorm op 180 ? gedurende 8 minuten. Verwarm de stamppot en verdeel over de glazen. Maak de eendenpootjes warm en plaats deze in het midden van de stamp. Plaats een kleine quenelle rillette naast het pootje en vul de halve pani puri met de grilled bell pepper en curry sauce. werk af met het krokantje en passende cress

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