

FLAMMKUCHEN, GEROOKTE HEILBOT, GROENE ASPERGE EN TOMAAT



INGREDIËNTEN

10 

20 st flammkuchen
500 g crème fraîche
250 g ui, rood
250 g asperges, groen
250 g Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras
250 g gerookte heilbotfilet
50 g Bresc Madras
Oost-Indische kers
peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Madras 450g



Bresc Zoetzure
cherrytomaten knoflook
citroengras 1100g

BEREIDINGSWIJZE

Blancheer de asperges en spoel koud. Maak de uien schoon, halveer en snijd in dunne ringen. Breng de crème fraîche op smaak met madras, peper en zout. Snijd de asperges schuin weg in stukken van 2 á 3 centimeter. Bestrijk de flammkuchen met de crème fraîche. Verdeel hierover de rode ui, asperges, gerookte heilbot en zoetzure tomaatjes. Bak in de oven gedurende 3 minuten van 220 °C. Garneer met de Oost-Indische kers.