Flammkuchen, gerookte heilbot, groene asperge en tomaat



Ingrediënten

4

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

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 . Garneer met de Oost-Indische kers.

Gebruikte bresc producten



Madras 450g



Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

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