Gefrituurde inktvis met tomaat crème en alioli



Ingrediënten

8

- 6 pijlinktvisjes
- 150 g paneermeel
- 1 g gerookte paprikapoeder
- 1 citroen
- 50 g Bresc Alioli
- 2 eitjes
- 100 g bloem
- zout
- 50 g Bresc Pomodori marinati
- 50 g crème fraîche

Bereidingswijze

Verwarm de frituurpan op 180°C. Pureer de crème fraîche met de marinati. Snijd de citroen in parten.
Maak de pijlinktvisjes schoon en snijd in ringen. Klop de gerookte paprikapoeder door het ei en paneer de inktvisringen.
Frituur de inktvis in 8 à 10 seconden krokant, zout ze na. Serveer ze met de alioli, een partje citroen en de tomatencrème.

Gebruikte bresc producten



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g

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