Gepofte knolselderij met Vegan Pesto



Ingrediënten

10

- 3 knolselderij
- diverse groente, zoals mini bietjes
- 3 porties bimi
- Bresc Vegan pesto
- tempura bloem
- Spa rood
- cress

Bereidingswijze

Maak de knolselderij schoon en pof deze in de oven op 160°c voor ongeveer 1,5 uur.

Schil, was en blancheer kort de groentes, houd deze zeker beetgaar.
Maak het tempurabeslag en breng op smaak. Zodra de knolselderij gepoft en gaar is, snijd deze in de gewenste vorm en maak een bord op. Haal de groenten door het tempura beslag en frituur deze.

Schik over de knolselderij op bord en gebruik de Vegan Pesto als dressing over het geheel. Garneer af naar wens, met bijvoorbeeld cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Vegan pesto 450g

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