Gerookte biettartaar met paling en Kiwi & Jalapeño salsa



Ingrediënten

10

- 500 g gekookte, koudgerookte bieten
- 50 g Bresc Aio e lemone
- 1 st Appel
- 600 g Gerookte paling
- 100 g crème fraîche
- 300 g Bresc Kiwi & Jalapeño salsa
- 100 g Kaviaar

Bereidingswijze

Rook gekookte bieten gedurende 8 uur volgens de koude methode. Snijd hier een fijne tartaar van en maak licht aan met Bresc Aio e lemone. Plaats de tartaar in een ring in het midden van het bord. Vul de ring met de Kiwi & Jalapeño salsa. Dresseer per persoon 3 tranches paling op de rand van de tartaar. Garneer met julienne van frisse appel, crème fraîche, kaviaar en cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Kiwi and Jalapeño Salsa 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

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