

GEROOKTE BIETTARTAAK MET PALING EN KIWI & JALAPEÑO SALSA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Kiwi and Jalapeño Salsa 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 500 g gekookte, koudgerookte bieten
- 50 g Bresc Aio e lemons
- 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 lemons. 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.