

## LOEMPJA VAN ASPERGES MET CURRYDIP



### INGREDIËNTEN

4 

- 16 st witte asperges
- 4 pl rauwe ham
- 4 pl brick- of loempiavellen
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 15 g Bresc Madras
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 5 g Bresc WOKgember
- 1 st eiwit

### BEREIDINGSWIJZE

Kook en schil de asperges. Pak vier asperges in met de rauwe ham. Smeer een loempia vel in met eiwit en leg hierop de bundel van ham en asperges. Verdeel de WOKgember hierover en vouw het dicht tot een loempia. Frituur de loempia enkele minuten op 170 °C. Vermeng de alioli met de madras en garneer het bord hiermee.

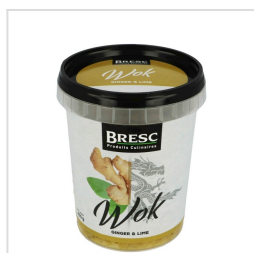
### GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gember & limoen WOK  
450g



Madras 450g



Zoetzure cherrytomaten  
knoflook citroengras  
1100g