

## MERG VAN KNOLSELDERIJ



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN




Bresc Gerookte  
knoflookpuree 325g



Bresc Gremolata 450g

### INGREDIËNTEN

12 

- 1.5 st knolselderij
- 150 g Bresc Smoked garlic puree
- 300 g gerookte makreel
- 75 g roomboter
- 1.5 st rode ui
- Peper en zout
- 240 g Bresc Gremolata

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd 4 mergvormen uit de knolselderij en steek hier het midden uit. Meng deze met de gerookte knoflook en trek vacuüm. Gaar de Knolselderij sous vide op 80°C gedurende 60 minuten. Meng de makreel met de roomboter en breng op smaak met peper en zout. Maak voor het serveren de knolselderij lauwwarm en vul deze met de rillette. Garneer met de gremolata en passende cress.