

LOEMPJA VAN ASPERGES MET CURRYDIP



INGREDIËNTEN

4

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

BEREIDINGSWIJZE

Kook en schil de asperges. Pak vier asperges in met de rauwe ham. Smeer een loempiavel 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.

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gember & limoen WOK
450g



Madras 450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook citroengras
1100g