

WORTEL-GEMBERTERRINE MET MIZUNA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK
450g



Madras 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 4 plakken wit tramezzini brood
- 1 bakje mizuna
- 1 wortel
- 3 dl natuuraazijn
- 10 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc Madras
- ½ dl water
- 100 g suiker
- zout
- 0,5 dl sojasaus
- 2 dl olijfolie
- 20 g mirin
- 10 g sesamzaadjes
- 6 g sesamololie
- 2 stengels lente-ui
- 20 g hazelnoten
- ¼ rode ui
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Breng het water met de suiker, azijn, zout, madras en de gember aan de kook. Laat het afkoelen. Maak de wortel schoon en schil er dunne plakken van. Leg ze een nachtje in het vocht. Bruneer de noten in een droge pan. Doe dit ook met de sesamzaadjes. Roer voor de dressing de sojasaus, de mirin, de sesamololie en de sesamzaadjes met de olijfolie goed door. Meng er de gesnipperde lente-ui en rode ui door.

Haal de wortel uit het vocht. Houd wortel apart voor rolletjes. Rol de plakken brood plat met een deegroller, trempeer de plakken brood met het vocht en beleg met de wortelplakken. Leg ze op elkaar en pak ze strak in met plastic folie. Zet het onder lichte druk weg. Snijd plakken van de terrine en garneer het met de cress, de mizuna, de wortelrolletjes en de noten.