Ocean Garden: Gerookte Heilbot bonbon met wakame en Seaweed & Green herbs sauce



Gebruikte bresc producten



Bresc Zeewier- en groene kruidensaus 1000g

Ingrediënten

10

- 500 gram gerookte heilbot
- 300 gram Hollandse garnalen
- 300 gram appel
- 100 gram crème fraîche
- 200 gram wakame salade
- 300 gram Bresc Seaweed & Green herbs sauce
- 100 gram geroosterd sesamzaad met kimchi
- 100 gram Arenkha (haringkaviaar)
- 10 stuks Zalotti blossem

Bereidingswijze

Snijd de appel in brunoise en verwerk dit met de garnalen encrème fraîche tot een salade. Maak van de salade en de gerookte heilbot 10 kleine bonbons. Maak de rand van het glas vochtig en dip het in de geroosterde sesam. Verdeel de wakame salade over de glazen en plaats hierop de bonbon van heilbot. Werk af met de seaweed en green herbs sauce en garneer met de kaviaar en de Zalotti blossem.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000