


PITA GEVULD MET VISBURGER



INGREDIËNTEN

12 

- 400 g witvis
- 100 g kweepte mayonaise
- 40 g Bresc Thai red curry
- 20 g vissaus
- 20 g Bresc Roasted garlic puree
- 20 g bosui, gesneden
- 12 st mini pitabroodjes
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 1 st ei
- 1 st little gem

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Geroosterde
knoflookpuree 325g



Bresc Thaise rode curry
450g



Bresc Zoetzure
cherrytomaten knoflook
citroengras 1100g

BEREIDINGSWIJZE

Pureer de witvis grof en vermeng met het ei. Spatel de rode curry, vissaus en bosui door de witvis. Vorm het tot een burger. Vermeng de mayonaise met de geroosterde knoflookpuree. Bak de visburgers in de pan of in de friteuse. Maak de little gem blaadjes los. Bak de pita af en vul met de little gem en de visburger. Garneer met de tomaatjes en mayonaise.