Salade van little gem en makreel



Ingrediënten

4

- 4 st little gem
- 200 g makreel, gestoomd
- 4 st rode biet, gekookt
- 1 st venkel
- 1 st appel
- 30 g Bresc Parrillada aio e lemone
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 30 g yoghurt
- siso purple
- salad pea

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bereidingswijze

Pluk, was en droog de little gem. Snijd de rode biet en appel in blokjes en marineer ze met de helft van de Parrillada aio e lemone. Schaaf de venkel op de mandoline en marineer het met de andere helft van de aio e lemone. Breng de yoghurt op smaak met de citroengraspuree. Verdeel het bietenmengsel op de sla, dresseer de venkel hierop en verdeel hierover de makreel. Bedruip het gerecht met de yoghurt. Garneer met siso purple en salad pea.

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