

TEMPURA GARNALEN MET AVOCADO EN WASABI-DIP

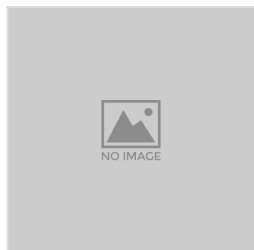


INGREDIËNTEN

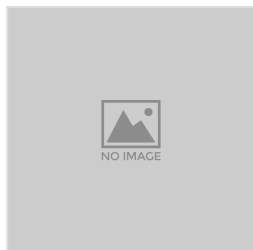
4

- 12 st black tigers 16/12
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 3 st eierdooiers
- 2 st avocado's
- 5 dl water (ijskoud)
- 100 g Bresc Wasabi-dip
- 80 g bloem
- 10 g Bresc Smoked garlic puree
- cress

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gerookte
knoflookpuree 325g



Bresc Zoetzure
cherrytomaten knoflook
peterselie 1100g

BEREIDINGSWIJZE

Pel de gamba's en dep deze goed droog. Meng de bloem met het ei, water en gerookte knoflookpuree. Maak de avocado schoon en snijd door de helft. Haal de pit eruit en vul op met de wasabi-dip. Doop de gamba's in het tempurabeslag en frituur op 175°C tot ze goudbruin zijn. Veeg met een kwast een streep op een bord met wasabi-dip. Plaats drie gamba's op de avocado en garneer met cress en een cherry tomaat. Zet de avocado op de streep wasabi-dip.