

TEMPURA VAN RODE MUL MET MANGO HABANERO SALSA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Mango en habanero salsa 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 8 mul filets
- 4 eetlepels Bresc Mango Habanero Salsa
- 1 coeur de boeuf tomaat
- 100 gram tempura bloem
- Spa rood (liefst koud)
- 1 citroen, zest
- Cress / eetbare bloemen (optioneel)

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de tomaat in dikke plakken en grill deze kort. Maak het tempurabeslag en haal de mul hierdoorheen. Frituur de mul goudgeel(krokant) en zout lichtjes na.

Maak het bord op met de tomaat en dresseer de Mango Habanero salsa over de tomaat. Leg hierop de gefrituurde mul en garneer af met citroen zest en cress.