Wrap makreel en kerriekomkommer

Gebruikte bresc producten

Gemberpuree 450g

Madras 450g

Ingrediënten

4

Ingrediënten wrap makreel

- 4 wraps
- 2 gestoomde makrelen
- 1 ui
- 20 g Surinaamse sambal
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 200 g cream cheese
- 2 dl zoetzuur marinade
- 20 g gesneden bieslook
- 150 g gesneden ijsbergsla

Voor de kerriekomkommer:

- 1 dl natuurazijn
- 0,2 dl water
- 30 g suiker
- 20 g Bresc Gemberpuree
- 20 g Bresc Madras
- 1 komkommer
- peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

Maak voor de zoetzuur de komkommer schoon en snijd met een dunschiller linten. Breng het water samen met de azijn en de suiker aan de kook. Voeg de madras toe. Breng op smaak en koel terug. Giet het mengsel op de komkommer en zet het in een afgesloten bak koud weg om te marineren. Pluk het vlees van de makreel. Snipper de ui meng met de salsa en sambal. Smeer de wraps in met de cream cheese en bestrooi het met de bieslook. Beleg de wraps met de vis, sla en komkommer en rol strak op. Snijd de wraps door en serveer met de sambalsalsa.

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