

SALADE VAN LITTLE GEM EN MAKREEL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g

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 lemons
- 10 g Bresc Citroengrasspuree
- 30 g yoghurt
- siso purple
- salad pea

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 lemons. Schaaf de venkel op de mandoline en marineer het met de andere helft van de aio e lemons. Breng de yoghurt op smaak met de citroengrasspuree. 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.