

SWEET LOADED FRIES



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN



- 600 g zoete aardappelfriet
- 100 g caramelsaus
- 100 g kwark
- 80 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 8 pl bacon
- 4 bl chocolade-ijs
- honingcress

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de caramelsaus met de rode peperpuree. Bak de bacon zonder vetstof op de bakplaat krokant. Vermeng de kwark met de gember. Bak de friet. Garneer met een deel van de caramelsaus en dresseer hierop het ijs. Garneer met de kwark en werk af met stukjes bacon, WOKpeper en de honingcress.