# Stangenweißbrot mit pikantem Ei, Kimchi und gebratenen Zwiebeln

## Zutaten

4

- 2 Stangenweißbrote
- 10 g Gochujang (Koreaanse Chili-Sauce)
- 5 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)
- 5 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 8 Eier
- ½ Kopf Eisbergsalat
- 150 g Kimchi-Kohl
- 100 g Sojabohnensprossen
- 3 Frühlingszwiebel
- 150 g Shiitake-Pilze
- 10 g Sojasauce
- 4 g Sesamöl
- 150 g Mayonnaise
- 10 g schwarzer Sesamsamen
- 20 g Röstzwiebeln

## Gebrauchte bresc Produkte

Ingwerpüree 450g

Zitronengraspüree 450g

## Zubereitung

Die Brote aufbacken und durchschneiden. Ingwer und Zitronengras durch die Mayonnaise mischen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, den Salat kleinzupfen, die Stiele von den Shiitake-Pilzen entfernen und in Streifen schneiden. Den Shittake in etwas Öl anbraten und mit Sojasauce und Sesamöl würzen. Die Spiegel braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot mit der Mayo bestreichen und mit den anderen Zutaten belegen. Mit Frühlingszwiebeln, Sesamsamen und Röstzwiebeln bestreuen.

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