Toast mit würzigem Garnelensalat



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Zitronengraspüree
450g

Zutaten

4

- 300 g gekochte Garnelen
- 10 g BrescZitronengraspüree
- 100 g Mayonnaise
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 1 Limette in Spalten
- 4 g Sambal
- 2 Frühlingszwiebel
- ½ Granny Smith
- 5 g geschnittene Pfefferminze
- 5 g geschnittener Koriander
- 10 g Fischsauce
- Salat
- 1 Stangenweißbrot
- ½ rote Zwiebel in Halbringen
- 6 g schwarzer Sesamsamen
- extra Frühlingszwiebel in Ringen

Zubereitung

Das Stangenweißbrot aufbacken. Durchschneiden und dann halbieren. Den Apfel in sehr kleine Würfel und die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Für den Salat alles außer Salat, rote Zwiebeln und Sesamkernen zusammenmischen, etwas Kräuter und Frühlingszwiebeln zum Garnieren aufbewahren. Den Garnelensalat nach Belieben würzen. Das Brot auf beiden Seiten gut grillen und mit dem Garnelensalat belegen. Mit einem Teil der Limetten und etwas Salat servieren. Mit Frühlingszwiebelringen, Sesamsamen und roten Zwiebelringen garnieren.

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