

KOUD GEROOKTE ZALMSAUCIJS MET KOOL-VENKELSALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gerookte
knoflookpuree 325g



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g

INGREDIËNTEN

10

10 st hotdog bun
10 st gerookte zalm worst
250 g venkel
250 g witte kool
200 g mayonaise
50 g Bresc Smoked garlic
100 g Bresc Parrillada Aio e lemons

BEREIDINGSWIJZE

Hotdog bun aan de bovenzijde insnijden. Rasp de venkel en witte kool. Meng met de Aio e lemons en breng het op smaak met peper en zout. Vul de bun met de salade. Plaats de zalmworsten op de salade. Verwerk de mayonaise en de gerookte knoflook tot knoflook mayonaise. Garneer de zalmworsten met de knoflook mayonaise.