Springroll tonijn met mango



Ingrediënten

4

- 100 g tonijn
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 20 gr Bresc Wasabi dip
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 125 g komkommer
- 2 st lente-ui
- 1 st mango
- 1 st little gem
- 4 st rijstvellen
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

Bereidingswijze

Snijd de tonijn in lange reepjes. Meng de tonijn met de gember, wasabi dip en breng op smaak met peper en zout. Snijd de komkommer, mango en little gem in reepjes en de lente-ui in kleine stukjes. Maak de rijstvellen vochtig en plaats deze op de snijplank. Plaats op een rijstvel de tonijnsalade en 2 reepjes komkommer, mango en salade. Strooi de gesneden lente-ui erover heen. Plaats per springroll 3 tomaatjes en rol het strak in. Snijd voor het serveren de springroll doormidden. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en plaats in de koeling.

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