Sushi brood

Ingrediënten

4

- 2 pl tramezzini wit
- 1 st komkommer
- 250 g gerookte zalm
- 150 g wakame
- 100 g Bresc Wasabi dip
- 40 g Bresc WOKgember
- 30 g furikake
- zwarte sesamzaadjes ter garnering

Bereidingswijze

Snijd van de tramezzini plakken 24 kleine rechthoeken. Bestrijk deze met wasabi dip. Beleg een helft met de wakame, verdeel hierover de WOKgember en bestrooi met furikake. Beleg de andere helft met gerookte zalm in dezelfde grootte als het brood. Maak 12 komkommerlinten met behulp van een dunschiller. Rol de linten om het brood en zorg dat de opening aan de onderzijde zit. Garneer met de zwarte sesamzaadjes en overige furikake.

Gebruikte bresc producten

Bresc Gember & limoen WOK 450g

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