# Toast met pikante garnalensalade



## Gebruikte bresc producten




Bresc Citroengraspuree
450g

## Ingrediënten

4

- 300 g gekookte garnalen
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 100 g mayonaise
- 1 limoen, rasp en sap
- 1 limoen in partjes
- 4 g sambal
- 2 stengels lente-ui
- ½ Granny Smith
- 5 g gesneden munt
- 5 g gesneden koriander
- 10 g vissaus
- sla
- 1 stokbrood
- ½ rode ui in halve ringen
- 6 g zwart sesamzaad
- extra lente-ui in ringen

## Bereidingswijze

Bak het stokbrood af. Snijd het stokbrood in tweeën en dan doormidden. Snijd zeer kleine blokjes van de appel en fijne ringetjes van de lente-ui. Meng voor de salade alles behalve de sla, rode ui en sesamzaad door elkaar, maar houd een beetje kruiden en lente-ui over om te garneren. Breng de garnalensalade op smaak. Gril het broodje goed aan beide zijdes en beleg het met de salade. Serveer het met een limoenpartje en wat sla. Garneer af met de ringen lente-ui, sesamzaadjes en rode uienringen.

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