

GEMARINEERDE ZALM MET ASPERGES IN DASLOOKMAYONAISE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Daslook pesto 450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook citroengras
1100g

INGREDIËNTEN

4 

- 200 g zalm, gemarineerd
- 8 st witte asperges
- 2 dl mayonaise
- 40 g Bresc Daslookpesto
- 4 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- salad pea

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de mayonaise met de daslookpesto. Schil en kook de asperges. Giet ze af en marineer direct in de daslookmayonaise. Snijd de gemarineerde zalm in dunne plakken. Dresseer de asperges op een bord, leg hier dakpansgewijs de zalm op. Garneer met een cherrytomaat, salad pea en de daslookmayonaise.