Sushi-Brot



Zutaten

4

- 2 Scheiben Tramezzini-Weissbrot
- 1 Gurke
- 250 g Räucherlachs
- 150 g Wakame
- 100 g Bresc Wasabi Dip
- 40 g Bresc WOK Ingwer
- 30 g Furikake
- Schwarzer Sesam zum Garnieren

Zubereitung

Aus den Tramezzinischeiben 24 kleine Rechtecke schneiden. Mit Wasabi-Dip bestreichen. Eine Hälfte mit Wakame belegen, den WOK-Ingwer verteilen und mit Furikake bestreuen. Die andere Hälfte mit Räucherlachs in der gleichen Größe wie das Brot belegen. Mit einem Schälmesser 12 Gurkenbänder herstellen Die Bänder um das Brot rollen und darauf achten, dass die Öffnung unten ist. Mit schwarzem Sesam und übrigen Furikake garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

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