

PAIN DE SUSHI



PRODUITS BRESC UTILISÉS



WOK Gingembre et
Citron 450g

INGRÉDIENTS

4 

- 2 tr de pain blanc tramezzone
- 1 concombre
- 250 g de saumon fumé
- 150 g de wakamé
- 100 g de wasabi dip Bresc
- 40 g de WOKgingembre Bresc
- 30 g de furikake
- graines de sésame noir pour garnir

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper 24 petits rectangles dans les tranches de pain tramezzone. Badigeonner de trempette au wasabi. Tartiner une moitié avec du wakamé, répartir le WOKgingembre dessus et saupoudrer de furikake. Garnir l'autre moitié de saumon fumé coupé à la même taille que le pain. Faire 12 lanières de concombre avec un éplucheur. Enrouler les lanières autour du pain avec l'ouverture sur le dessous. Garnir de graines de sésame noir et le reste de furikake.