Saumon mariné avec asperges et mayonnaise à l'ail des ours



Ingrédients

10

- 500 g de saumon mariné
- 20 asperges blanches
- 5 dl de mayonnaise
- 100 g de Pesto à l'ail des ours Bresc
- 10 Cherry tomatoes garlic lemongrass Bresc
- salad pea

Méthode de préparation

Mélanger la mayonnaise avec le pesto à l'ail des ours. Éplucher et faire cuire les asperges. Les égoutter et mariner directement dans la mayonnaise à l'ail des ours. Couper le saumon mariné en fines tranches. Dresser les asperges sur une assiette et y déposer les tranches de saumon en les chevauchant les unes sur les autres. Garnir d'une tomate cerise, de salad pea et de mayonnaise à l'ail des ours.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et citronnelle 1100g

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