

KOUD GEROOKTE ZALMSAUCIJS MET KOOL-VENKELSALADE



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN




Bresc Gerookte
knoflookpuree 325g



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st hotdog bun
- 10 st gerookte zalm worst
- 250 g venkel
- 250 g witte kool
- 200 g mayonaise
- 50 g Bresc Smoked garlic
- 100 g Bresc Parrillada Aio e lemore

BEREIDINGSWIJZE

Hotdog bun aan de bovenzijde insnijden. Rasp de venkel en witte kool. Meng met de Aio e lemore en breng het op smaak met peper en zout. Vul de bun met de salade. Plaats de zalsaucijs op de salade. Verwerk de mayonaise en de gerookte knoflook tot knoflook mayonaise. Garneer de zalsaucijs met de knoflook mayonaise.