Laugen bun met gemarineerde zuurkool en currywors



Ingrediënten

- 4 st laugen hot dog bun
- 4 st braadworst
- 250 g zuurkool
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 1 dl olijfolie
- 1 dl tomatensaus
- 20 g Bresc Madras
- 10 g peterselie, gehakt
- 10 g bosui, fijngesneden
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Madras 450g



Bresc Tomaten salsa 1000g

Bereidingswijze

Laat de zuurkool uitlekken en spoel af. Breng de olijfolie op smaak met peper en zout, voeg de gehakte peterselie toe. Marineer hierin de zuurkool. Bak de braadworsten totdat ze gaar zijn. Verhit ondertussen de tomatensaus met de tomaten salsa en breng op smaak met de madras. Snijd de laugen buns net niet helemaal door en verdeel hierin de zuurkoolsalade. Dresseer hierop de worst en werk af met de warme currysaus. Garneer met de fijngesneden bosui.

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