

SANDWICH GEROOKTE ZALM EN CITROENGRASCRÈME



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 4 plakken tramezzini brood wit
- 500 g lang gesneden zalm
- 200 g crème fraîche
- 100 g mayonaise
- 4 el gesneden bieslook
- 1 limoen, rasp en sap
- 1 extra limoen ter garnering
- 1/2 bosje gesneden koriander
- 2 el gesneden munt
- 2 el Bresc Citroengraspuree
- 1 rode ui
- peper en zout
- 1 komkommer
- ijsbergsla

BEREIDINGSWIJZE

Maak de komkommer schoon en er schil lange plakken van. Snijd ringen van de ui en de sla fijn. Meng citroengras, limoen, bieslook en koriander door de crème fraîche en breng op smaak. Smeer de crème uit op de plakken brood en beleg ze met de sla, munt, zalm en ui. Leg ze op elkaar en snijd ze schuin door. Zet vast met een prikker. Garneer met parten limoen en korianderblaadjes.