Stokbroodje met pikant ei, kimchi en gebakken uitjes



Ingrediënten

4

- 2 stokbroden
- 10 g gochujang (Koreaanse chilisaus)
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 8 eieren
- ½ krop ijsbergsla
- 150 g kimchi kool
- 100 g taugé
- 3 stengels lente-ui
- 150 g shiitake
- 10 g sojasaus
- 4 g sesamolie
- 150 g mayonaise
- 10 g zwart sesamzaad
- 20 g gebakken uitjes

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Bak de stokbroden af en snijd ze door. Roer de chilisaus, gember en het citroengras door de mayonaise. Snijd de lente-ui in ringen, pluk de sla, ontdoe de shiitake van de steeltjes en snijd ze in reepjes. Bak de shittake aan in een beetje olie en breng ze op smaak met de sojasaus en de sesamolie. Bak de spiegeleitjes en breng op smaak met peper en zout. Besmeer de broodjes met de mayo en beleg ze met de overige ingrediënten. Bestrooi de broodjes met de lente-ui, sesamzaad en gebakken uitjes.

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