

## SUSHI BROOD



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gember & limoen WOK  
450g



Wasabi-dip 325g

### INGREDIËNTEN

4 

- 2 pl tramezzini wit
- 1 st komkommer
- 250 g gerookte zalm
- 150 g wakame
- 100 g Bresc Wasabi dip
- 40 g Bresc WOKgember
- 30 g furikake
- zwarte sesamzaadjes ter garnering

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd van de tramezzini plakken 24 kleine rechthoeken. Bestrijk deze met wasabi dip. Beleg een helft met de wakame, verdeel hierover de WOKgember en bestrooi met furikake. Beleg de andere helft met gerookte zalm in dezelfde grootte als het brood. Maak 12 komkommerlinten met behulp van een dunschiller. Rol de linten om het brood en zorg dat de opening aan de onderzijde zit. Garneer met de zwarte sesamzaadjes en overige furikake.