Thaise tomatensalade met avocado



Ingrediënten

4

- 8 tomaten
- 10 g Thaise basilicum
- 10 g koriander
- 5 g gesneden bieslook
- 3 stengels lente-ui
- 2 avocado's
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 1 limoen, rasp en sap
- 20 g sojasaus
- 20 g ketjap
- 5 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc Gemberpuree
- 10 g zwart sesamzaad

Gebruikte Bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

Bereidingswijze

Maak een dressing van sap en rasp van de limoen,citroengras, gember, rode peper en sojasaus. Snijd de lente-ui in ringen en ontdoe de avocado's van pit en schil. Snijd het in dunne plakken. Snijd de tomaat in plakken en leg ze op een bord. Breng op smaak met peper, grof zout en de bieslook. Meng de avocadoplakken met voldoende dressing en de kruiden. Leg de avocado op de tomaat en druppel er de rest van de dressing over. Garneer met de lente-ui en het sesamzaad.

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