

KOUD GEROOKTE ZALMSAUCIJS MET KOOL-VENKELSALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGREDIËNTEN

4

4 st hotdog bun
4 st gerookte zalm worst
100 g venkel
100 g witte kool
80 g mayonaise
20 g Bresc Smoked garlic
40 g Bresc Parrillada Aio e lemons

BEREIDINGSWIJZE

Hotdog bun aan de bovenzijde insnijden. Rasp de venkel en witte kool. Meng met de Aio e lemons en breng het op smaak met peper en zout. Vul de bun met de salade. Plaats de zalmworst op de salade. Verwerk de mayonaise en de gerookte knoflook tot knoflook mayonaise. Garneer de zalmworst met de knoflook mayonaise.