

STOKBROODJE MET PIKANT EI, KIMCHI EN GEBAKKEN UITJES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengrasspuree 450g



Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 2 stokbroden
- 10 g gochujang (Koreaanse chilisaus)
- 5 g Bresc Citroengrasspuree
- 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 sesamololie
- 150 g mayonaise
- 10 g zwart sesamzaad
- 20 g gebakken uitjes

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 shiitake aan in een beetje olie en breng ze op smaak met de sojasaus en de sesamololie. 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.