

CROSTINI GARNALEN- SALADE



OMSCHRIJVING:

B'rustiek crostini met een frisse garnalensalade.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Deze garnalensalade is geïnspireerd op de garnalen salade uit Scandinavië. Het is geen vette salade, maar juist fris door de yoghurt en citroen en kruidig door peterselie en dille. Serveer deze crostini als voorafje, samen met Gravad Lax of haring met bietjes. Smullen maar!

INGREDIËNTEN:

- 1/2 Bussing B'rustiek wit of bruin, in plakken
- 300 gr roze garnalen, gekookt
- 2 el mayonaise
- 3 el yoghurt
- 1/2 citroen, de rasp
- handje dille, fijngehakt
- handje platte peterselie, fijngehakt
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE:

1. Toast de sneden brood in de oven, broodrooster of koekenpan.
2. Snij de garnalen grof. Zorg ervoor dat de garnaal nog herkenbaar is.
3. Meng voor de garnalen de gesneden garnalen met mayonaise, yoghurt, citroenrasp en kruiden. Breng dan op smaak met peper en zout.
4. Beleg de crostini met de garnalensalade



BUSSING
BROOD

B'RUSTIEK

ART.NR. 50168 - 50173

10 STUKS, 400 GRAM

BAKADVIES:

Bak de B'rustiek af: 12-14 min.

Op 200°C-220°C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken.



BUSSING
BROOD

SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl