

GURKE - CHILI-DIP



ZUTATEN

500
g



- 1 Gurke
- 15 g Bresc Parrillada aio e limone
- 100 g Schlagsahne (auf Joghurtstärke geschlagen)
- 1 Frühlingszwiebel (geschnitten)
- 10 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic (Frisch gehackter spanischer Knoblauch)
- 60 g Mayonnaise
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpuree)
- 10 g Kapern
- 50 g grüne Kräuter geschnitten (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch)
- Pfeffer und Salz

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackter
Spanischer Knoblauch
450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Rotes
Pfefferschotenpuree
450g

ZUBEREITUNG

Die Kerne der Gurke entfernen. Die Gurke in einer Küchenmaschine pürieren. Die pürierte Gurke mit der Schlagsahne, Frühlingszwiebel, Parrillada aio e limone und Knoblauch zu einer Sauce verrühren. Mit der Mayonnaise vermischen. Kapern, rotes Pfefferschotenpuree und grüne Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.