

SAUCE ANDALOUSE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gegrilltes Paprikapüree
450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g



Tomaten-Salsa 1000g



Tomaten-Salsa 325g

ZUTATEN

0,7
l



- 3 dl Mayonnaise
- 1 dl Ketchup
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 50 g Tomatenmark
- 100 g Gegrilde paprikapuree (gegrilltes Paprikapüree)
- 75 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 2 Schalotten
- 20 g Kapern
- ½ Zitronen

ZUBEREITUNG

Den Saft der Zitrone auspressen und alle Zutaten mischen. Alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce pürieren.