Gurke - Chili-Dip

Zutaten

500 g

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

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Frisch gehackter Spanischer Knoblauch 450g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zubereitung

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

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000