# Acili ezme



## Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail bio 325g



Bresc Purée de piments rouges 450g



Bresc Purée de poivrons grillés 450g



Bresc Purée de tomates séchées au soleil 450g

## Ingrédients

1 kg

- 5 grosses tomates
- 2 poivrons rouges
- 2 tiges d'oignon de printemps
- 2 oignons
- 1 petite bouquet de céleri-branche
- 50 g de purée de piment rouge Bresc
- 2 piments verts
- 30 g de purée d'ail bio Bresc
- 15 g de cumin
- 15 g d'origan séché
- 15 g de menthe séchée
- 150 g de purée de tomates
- 30 g de strattu di pomodoro Bresc
- 40 g de purée de poivron Bresc
- 3 g de poudre de chili
- poivre et sel

## Méthode de préparation

Hacher finement les tomates, les poivrons, l'oignon de printemps et les oignons.
Réduire en purée tous les autres ingrédients dans le robot culinaire.
Ajouter en dernier les légumes hachés, et saler et poivrer si nécessaire.

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