

FRITES SPÉCIALES À LA GRECQUE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Piments émincés et marinés 1000g



Tapenade Kalamata d'olives noires 1000g

INGRÉDIENTS

4 

- 600 g de frites de patate douce
- 320 g d'halloumi
- 140 g de bacon
- 80 g de mayonnaise
- 20 g de tapenade Kalamata d'olives noires Bresc
- 120 g de peperoncini marinati Bresc
- 60 g de cubes de concombre

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Griller l'halloumi et le bacon. Mélanger la mayonnaise avec les olives noires. Faire cuire les frites. Dresse l'halloumi et le bacon dessus. Garnir de mayonnaise aux olives noires, de poivrons marinés (peperoncini marinati) et de cubes de concombre.