Potée avec roquette et jambon de serrano



Ingrédients

4

- 500 g de pommes de terre épluchées
- 200 g de roquette
- 100 g de cherry tomatoes garlic parsley Bresc
- 100 g de beurre
- 50 g de purée roasted garlic Bresc
- 50 g de pesto di basilico Bresc
- 1,5 dl de lait
- 8 tr de jambon Serrano
- Poivre et sel

Méthode de préparation

Couper les pommes de terre en morceaux, les cuire et les réduire en purée fine. Mélanger la roquette avec les pommes de terre. Ajouter le lait et le beurre et mélanger en une purée. Égoutter les tomates (cherry tomatoes garlic parsley) et les incorporer à la purée. Assaisonner de purée d'ail rôti (roasted garlic), saler et poivrer. Sécher le jambon au four, le laisser devenir légèrement croustillant et répartir sur la potée. Garnir de pesto.

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Purée d'ail grillé 325g



Bresc Tomates cerises à l'aigre-douce, ail et persil 1100g

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