Sandwich de Ribeye Fumé avec Bresc Pesto di Basilico et Salsa Chipotle –



Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto de basilic 1000g



Bresc Salsa aux Chipotle et Poivrons 1000g

Ingrédients

10

- 500 g de ribeye fumé
- 250 g de copeaux de fumage
- 5 petites laitues romaines
- 200 g de tartinade laitière
- 150 g de Bresc pesto di basilico
- 25 g de salsa chipotle Bresc
- 10 pains plats ronds

Méthode de préparation

Fumer le pesto à froid pendant trois heures. Mélanger la tartinade laitière avec la salsa. Trancher le ribeye en fines lamelles à l'aide d'une trancheuse. Tartiner le pain plat avec la tartinade laitière et disposer les feuilles de laitue romaine dessus. Ajouter les tranches de ribeye sur la salade et arroser de pesto fumé à froid. Garnir selon les envies pour une touche finale parfaite.

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