Trempette au concombre et piment rouge



Ingrédients

500 g

- 1 concombre
- 15 g de Parrillada aio e lemone Bresc
- 100 g de crème fraîche (fouettée à la consistance de yaourt)
- 1 oignon de printemps (émincé)
- 10 g d'ail espagnol fraîchement haché Bresc
- 60 g de mayonnaise
- 10 g de purée de piment rouge Bresc
- 10 g de câpres
- 50 g d'herbes aromatiques hachées (persil, cerfeuil, ciboulette)
- poivre et sel

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail espagnol fraîchement haché 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Purée de piments rouges 450g

Méthode de préparation

Retirer les graines du concombre. Réduire le concombre en purée avec le robot culinaire. Mélanger la purée de concombre avec la crème fouettée, l'oignon de printemps, la Parrillada aio e lemone et l'ail en une sauce. Mélanger avec la mayonnaise. Ajouter les câpres, la purée de piment rouge et les herbes aromatiques. Saler et poivrer.

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