Trempette carotte-citron



Ingrédients

330 g

- 300 g de carottes
- 100 ml d'huile de tournesol
- 30 g de Parrillada aio e limone Bresc
- ½ citron
- poivre et sel

Méthode de préparation

Éplucher les carottes et les faire cuire. Laisser bien refroidir les carottes et les mettre dans le mixeur avec l'huile et le jus d'un demi-citron. Ajouter la Parrillada aio e limone et saler et poivrer. Ajouter un peu plus d'huile si nécessaire.

Produits Bresc utilisés



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

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