Arancini Negroni: Arancini op caponata met Calabrian chili & Bell pepper sauce



Ingrediënten

10

- 750 g Bresc Caponata
- 10 st Arancini
- 50 g Bresc Pesto di Basilico
- 100 g Parmesan (fijn)
- 300 g Calabrische chili & Bell pepper sauce
- 10 st chips van rijstvellen
- 10 st basilicum topjes

Bereidingswijze

Dip de glazen in een dun laagje pesto en vervolgens in de parmesan om een mooi randje op het glas te krijgen. Verdeel de caponata over de glazen. Frituur de arancini en plaats deze op de caponata. Werk af met de calabrische chili & bell pepper sauce en garneer met de chips van rijstvel en topjes basilicum

Gebruikte bresc producten



Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto van basilicum 1000g

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