

BALLETJES VAN MONCHOU MET OLIJF EN GROENTECHIPS



INGREDIËNTEN

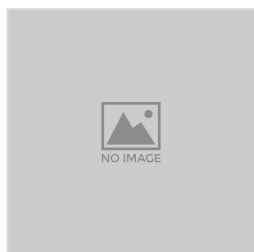
10

- 250 g MonChou
- 250 g groentechips
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 38 g Bresc Black Kalamata olive tapenade

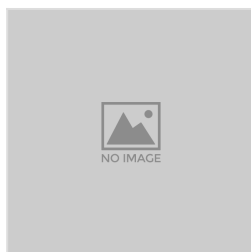
BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de MonChou met de knoflook en de olijventapenade. Draai de groentechips fijn in de keukenmachine. Verwerk het monchou-mengsel in acht kleine balletjes en plaats in de koeling. Paneer de balletjes door de fijn gemalen groentechips.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Zwarte Kalamata
olijven tapenade 1000g



Bresc Zwarte
knoflookpuree 325g