

## BIERBROOD MET BÜDNERFLEISCH EN VENKEL



### INGREDIËNTEN

4

- 4 st Crystal bread (desembrood met biersmaak)
- 24 pl Bündnerfleisch
- 2 st venkel
- 40 g Bresc Parrillada aio e lemone
- 10 g pijnboompitten, geroosterd
- 4 tk salad pea
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

### BEREIDINGSWIJZE

Snijd de venkel dun op de mandoline. Vermeng met aio e lemone en marineer dit onder druk, bij voorkeur vacuüm. Snijd het crystal bread door en beleg de onderkant met de venkelsalade. Dresseer hierop de plakjes Bündnerfleisch. Garneer met de zoetzure tomaatjes en druppels aio e lemone. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en maak het af met salad pea.

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Cherry tomatoes garlic  
parsley 1100g



Parrillada Aio e Lemone  
450g