Borrel (wasrek)



Gebruikte Bresc producten



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Ingrediënten

10

- 500 g borrelworstjes
- 250 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250 g manchego
- 250 g kaas, oud
- 250 g mayonaise
- 25 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 10 g Bresc Italiaanse kruiden
- 20 st olijven, zwart
- 20 pl prosiutto
- 10 st olijven, groen
- 10 st radijs
- 10 st cherrytomaten, rood
- 10 st cherrytomaten, geel
- 5 pl komkommer
- 3 pl kaas
- peper, zout

Bereidingswijze

Marineer de groene olijven met de Italiaanse kruiden. Marineer de zwarte olijven met de aio e lemone. Snijd de manchego in driehoekjes en de oude kaas in blokjes. Maak de radijs schoon. Snijd de worstjes in plakken, halveer de komkommer en nogmaals doorsnijden. Bak de kaas in een droge koekenpan zonder te kleuren, modeleer en laat afkoelen. Vermeng de mayonaise met de Italiaanse kruiden en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Maak spiezen van alle ingrediënten in de volgorde: komkommer, zwarte olijf, manchego, gele cherrytomaat, worst, radijs, worst, Prosiutto, groene olijf, worst, rode cherrytomaat, oude kaas, Prosciutto, worst en zwarte olijf. Hang de spiezen aan de waslijn, garneer met de krokante kaas en serveer met de Italiaanse kruiden mayo en salsa met grove tomatenstukjes.