Borrelbrood

Ingrediënten

10

- 250g geraspte kaas
- 200g Bresc Premium basil pesto
- 125g Bresc Knoflookplakjes
- 30st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 20pl Seranoham
- 10st afbakbrood (pizzadeeg)
- 3st rode ui
- basilicumblaadjes

Bereidingswijze

Snijd de broden kruislinks in zodat er een dambord motief ontstaat. Snijd de rode ui in stukken en verdeel deze samen met de knoflookplakjes over de inkepingen. Pluk de plakken Seranoham en verdeel ook deze over de inkepingen. Bestrooi de bollen met de geraspte kaas en druk deze hier en daar ook in de bollen. Bak de bollen af op 180°C gedurende 10 minuten. Garneer met de zoetzure tomaatjes en basilicumblaadjes. Werk af met de pesto. Plaats de bollen op een plank.

Gebruikte Bresc producten

Bresc Basilicumpuree 450g

Bresc Knoflookplakjes 450g

Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g