Borrelplank (piramide)



Ingrediënten

4

- 200 g kaas, oud
- 200 g borrelworstjes
- 200 g manchego
- 100 g olijven, groen
- 100 g olijven, zwart
- 100 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 100 g mayonaise
- 10 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 15 g Bresc Italiaanse kruiden
- 5 g Bresc Premium basilicum pesto
- 12 st radijs
- 8 st mini mozzarella
- 1 st paprika, rood
- 1 st winterwortel
- 1/2 st komkommer
- 8 pl Prosiutto

Gebruikte bresc producten



Parrillada Aio e Lemone 450g



Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Marineer de groene olijven met de Italiaanse kruiden. Marineer de zwarte olijven met de aio e lemone. Meng de mini mozzarella bolletjes met de premium basilicum pesto. Snijd de manchego in driehoekjes en de oude kaas in blokjes. Maak de radijs en wortel schoon en snijd deze in battonettes. Maak de paprika schoon en snijd in repen. Snijd de komkommer in lengte door en snijd schuin in plakken. Vermeng de mayonaise met de Italiaanse kruiden en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Dresseer alle ingrediënten op de plank.

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