

## BRISKET MET MEXICAANSE STAMPPOT



### INGREDIËNTEN

10 

- 10 pl runderbrisket
- 1250 g aardappelen
- 500 g kidneybonen
- 25 g mais
- 250 g Bresc Peperoni marinati
- 100 g Bresc Chimichurri
- 50 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 25 g komijn
- 3 dl melk
- boter
- peper en zout
- olijfolie

### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Chimichurri  
kruidenmix 450g



Bresc Gegrilde  
paprikapuree 450g



Bresc Gemarineerde  
paprikastukjes 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappelen gaar en giet ze af, maak de melk warm in een pan en verwerk de aardappelen met de warme melk en boter tot een puree. Fruit de mais en kidneybonen aan en voeg de Peperoni marinati, paprikapuree en komijn toe. Vermeng de puree met het groentemengsel en breng op smaak met peper en zout. Verhit de olijfolie en bak hierin de plakken runderbrisket krokant. Bestrijk het vlees met de chimichurri en serveer de plakken runderbrisket met de stamppot.