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.

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