Broodstick met wildzwijnhaas en mayonaise van Ras el hanout



Ingrediënten

10

- 3 st foccacia
- 1250 g wildzwijnhaas
- 500 g mayonaise
- 100 g Bresc Tapenade vijgen
- 75 g Bresc Ras el hanout
- olijfolie
- cress
- peper en zout

Bereidingswijze

Snijd de foccacia in repen, smeer in met olijfolie en bak krokant in de oven op 180 °C. Breng de wildzwijnhaas op smaak met de peper en zout, gaar in de oven met een kerntemperatuur van 65 °C. Breng de mayonaise op smaak met de Ras el hanout. Beleg de foccacio met de dun gesneden wild zwijn. Spuit om en om de mayonaise en vijgentapenade hierop. Garneer met verschillende soorten cress.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g



Bresc Vijgen tapenade 325g

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