Dutch pizza



Ingrediënten

10

- 500 g bruine bonen
- 250 g crème fraîche
- 200 g Bresc Gehakte sjalot
- 125 g piccalilly
- 125 g peterselie, gehakt
- 100 g Bresc Ras el hanout kruidenmix
- 50 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 10 st flatbread
- 5 st rookworst (á 100 g)
- 30 plakken streaky bacon
- 20 plakken Old Amsterdam

Gebruikte Bresc producten



Bresc Gehakte sjalot 1000g



Bresc Knoflookpuree superieur 450g



Bresc Ras el hanout kruidenmix 450g

Bereidingswijze

Vermeng de crème fraîche met de knoflookpuree. Smeer de flatbread met dit mengsel. Bestrooi met de sjalot en leg hierop 1 plak Old Amsterdam. Vermeng de bruine bonen met de Ras el hanout. Snijd de rookworst in plakjes. Verdeel de bonen, rookworst en bacon over het flatbread. Verdeel eroverheen de overige Old Amsterdam. Bak gedurende 3 á 4 minuten af in de oven op 220 . Garneer met de piccalilly en gehakte peterselie.

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