

FLATBREAD MET GEROOSTERDE POMPOEN



INGREDIËNTEN

10 

- 10 st flatbread
- 3 st flespompoen
- 250 g mayonaise
- 250 g Besc Chunky salsa tomato
- 125 g Besc Chimichurri
- 100 g Parmezaanse kaas, vlokken
- 75 g olie
- 50 g Besc Smoked garlic puree
- 50 g Besc Freshly chopped Spanish garlic
- Oost-Indische kers

GEDRUKTE BESC PRODUCTEN



Besc Chimichurri
kruidenmix 450g



Besc Gerookte
knoflookpuree 325g



Besc Salsa met grove
tomatenstukjes 1000g



Besc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Halveer en schil de pompoen, ontdoe van de zaadlijsten. Snijd de pompoen in plakken. Leg op een bakplaat en bestrooi met de knoflook en chimichurri. Besprenkel met olie. Rooster de pompoen gedurende 10 minuten in de oven op 200 °C. Vermeng de gerookte knoflookpuree met de mayonaise. Smeer de onderkant van het flatbread met de tomatensalsa in. Leg hierop de geroosterde pompoen en bestrooi de Parmezaanse kaas hierover. Garneer met de gerookte knoflook-mayonaise. Leg de bovenkant van het flatbread erop en maak af met oost-Indische kers.