

## GEGRILDE KNOLSELDERIJSTEAK MET TAGLIATELLE EN PESTO ALLA GENOVESE



### INGREDIËNTEN

10 

- 10 plakken knolselderij (dikte: ±2 cm)
- 750 g tagliatelle
- 150 g Bresc Pesto alla Genovese of Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook
- 60 g Bresc Caponata
- 60 g olijfolie
- Cress, bijvoorbeeld crazy pea

### BEREIDINGSWIJZE

Gaar de knolselderij sous-vide en grill de knolselderijsteaks aan beide kanten. Kook de tagliatelle en meng met pesto. Serveer met de steak en een lepel tomatencompote. Garneer met cress.

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Caponata 1000g



Bresc Pesto alla Genovese 450g



Pesto alla Genovese zonder knoflook 450g