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



Bresc Pesto alla Genovese zonder knoflook 450g

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