Gemarineerde auberginesalade met parmaham

Ingrediënten

10

- 5 aubergines
- 500 g parmaham
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 bosje basilicum
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 25 g Bresc Pesto di pomodori
- 200 g pistachepitten
- 2 krop radicchio
- 250 g rucola
- 3 dl olijfolie
- 2 dl balsamicoazijn
- zout

Gebruikte bresc producten

Bresc Italiaanse kruiden 450g

Bresc Knoflook gehakt 1000g

Bresc Knoflook gehakt 450g

Bresc Pesto van tomaat 1000g

Bereidingswijze

Snijd lange dunne plakken van de aubergine en bestrooi ze met zout. Laat het vocht een half uurtje uit de aubergine trekken. Bak de pistachepitten.
Spoel de aubergineplakken af en dep ze droog. Bak de plakken goed aan in olijfolie tot ze krokant en goudbruin zijn. Giet de olie af en voeg de knoflook en erbe Italiano toe. Blus dit af met de balsamico en wat olijfolie.
Haal de sla los en vermeng met de rucola. Maak de salade op met de parmaham, pistachepitten, pesto en de aubergineplakken.

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