

GEROOSTERDE ROMANESCO



INGREDIËNTEN



- 1 st romanesco
- 1 st limoen
- 150 g Griekse yoghurt
- 80 g Bresc Alioli pimiento
- 50 g Bresc Pesto di pomodori
- 40 g geroosterde pijnboompitten
- 30 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 20 g gehakte peterselie
- peper en zout

GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Alioli met rode peper
1000g



Knoflookpuree superieur
450g



Pesto van tomaat 1000g

BEREIDINGSWIJZE

Maak de romanesco schoon, laat de roosjes vastzitten. Meng de yoghurt met de pesto, knoflookpuree en het sap en rasp van de limoen. Breng de yoghurt op smaak met peper en zout. Besmeer de romanesco met een dikke laag van het yoghurtmengsel. Plaats de romanesco op een bakplaat en rooster de romanesco goudbruin voor 40 minuten op 190 °C. Serveer met de alioli pimiento, pijnboompitten en gehakte peterselie.