

## GROENTEN VAN DE BARBECUE



### GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Bresc Gerookte  
knoflookpuree 325g



Bresc Italiaanse kruiden  
450g



Bresc Parrillada Aio e  
Lemone 450g

### INGREDIËNTEN

10

- 5 st grote rode paprika's
- 5 st courgettes
- 3 st aubergine
- 50 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g Bresc Smoked garlic puree
- 25 ml olijfolie
- peper en zout

#### Voor de dressing:

- 50 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 75 ml olijfolie
- 50 ml citroensap
- 25 ml chillisaus

### BEREIDINGSWIJZE

Verwijder de pitten uit de paprika's en snijd de paprika's en aubergine in brede repen. Snijd de courgettes in plakken van 1 centimeter dik. Meng in een grote kom de olijfolie, erbe Italiano, knoflook en wat peper en zout. Voeg de groenten toe en meng door elkaar. Maak 1 laag met alle groenten op een hete barbecue en gril de groenten ongeveer 2 minuten per kant.

Leg de groenten in een kom. Meng voor de dressing de olijfolie, citroensap, aio e limone en de chillisaus. Voeg wat peper en zout naar smaak toe. Besprenkel de lauwwarme groenten met de dressing.