Groenten van de barbecue

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 lemone
- 75 ml olijfolie
- 50 ml citroensap
- 25 ml chillisaus

Gebruikte bresc producten

Bresc Gerookte knoflookpuree 325g

Bresc Italiaanse kruiden 450g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

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 lemone en de chillisaus. Voeg wat peper en zout naar smaak toe. Besprenkel de lauwwarme groenten met de dressing.

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