

HOLLANDSE KAASTACO MET BEEMSTERKNOFLOOK EN PESTO VAN NEDERLANDSE BASILICUM



INGREDIËNTEN

4 

- 4 st belegen Goudse kaasplakken
- 250 g lakenvelder gehakt
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 20 g Bresc Premium basil pesto
- 1 st rode tomaat
- 1 st gele tomaat
- 4 st bl Hollandse kropsla (hart)
- 4 tk salad pea
- peper en zout

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Premium basilicum pesto
450g

BEREIDINGSWIJZE

Bak in een droge koekenpan de plakken kaas krokant. Met behulp van een steker uitsteken. Bak het gehakt rul en breng op smaak met de knoflookpuree, peper en zout. Was het hart van de Hollandse kropsla en laat drogen. Snijd de tomaten in fijne brunoise. Plaats een blaadje sla in de kaastaco. Schep hierop een beetje gehakt en werk af met pesto en een takje passende cress.