Hollandse kaastaco met Beemsterknoflook en pesto van Nederlandse basilicum

Ingrediënten

10

- 10 st belegen Goudse kaasplakken
- 625 g lakenvelder gehakt
- 50 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 50 g Bresc Premium basil pesto
- 3 st rode tomaat
- 3 st gele tomaat
- 10 st bl Hollandse kropsla (hart)
- 10 tk salad pea
- peper en zout

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.

Gebruikte bresc producten

Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster 450g

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