Italian summer flower: asperges en Parma ham met Calabrian chili & bell pepper sauce



Ingrediënten

10

- 300g Riso pasta gekookt
- 150g Bresc Peperoni marinati
- 300g Bresc Calabrische chili & Paprikasaus
- 10 plakjes Coppa di Parma
- 10 plakjes Parmaham
- 20 st Asperge tips
- 20 st Lupine Cress
- 50g Jorda Bacon crumble

Bereidingswijze

Kook de riso pasta af en meng deze met de peperoni marinati. Dip het glas in de eiwit en daarna in de crunch. Verdeel de pasta over de glazen drapeer de Calabrian Chili & Paprikasaus er overheen. Maak van de coppa di parma en de parmaham een roosje door het in elkaar te rollen. Zet dit in het glas, in de saus en steek daar de lupine cress en de asperge tips in.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Calabrische chili- en paprikasaus 1000g



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g

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