

KLASSIEKE ESCARGOTS IN EEN PASTASCHELP



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Premium basilicum pesto
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 24 st Petit Gris de Namur (slakken)
- 24 st orecchiette
- 150 g Bresc Premium basil pesto
- 100 g paneermeel
- cress

BEREIDINGSWIJZE

Kook de pasta beetgaar. Warm de slakken licht op. Vul elke orecchiette met een slak, nappeer met de pesto. Maak een crumble van het paneermeel en de pesto. Garneer met cress.