Krokante ricotta met gegrilde courgette



Ingrediënten

4

- 2 verse ricotta's van 200 g
- 100 g cornflakes
- 200 g Bresc Tomaten chutney
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- ½ groene en ½ gele courgette
- 1 dl olijfolie
- 20 g witte balsamicoazijn
- 4 g Bresc Roasted garlic
- 3 g Bresc Basilicumpuree
- 100 g rucola
- balsamicostroop

Gebruikte bresc producten



Basilicumpuree 450g



Geroosterde knoflookpuree 325g



Rode peperpuree 450g



Tomaten chutney 325g

Bereidingswijze

Verwarm de grill voor. Snijd plakken van de courgette en marineer ze met de roasted garlic en wat olijfolie. Roer de rode peperpuree door de tomaten chutney. Grill de plakken courgette aan beide kanten en marineer met peper, zout, olijfolie, basilicumpuree en balsamicoazijn. Snijd de ricotta's door en paneer ze met de cornflakes. Bak de 'schnitzels' krokant in ruim olijfolie, leg op keukenpapier en zout na. Maak de salade op, dresseer de chutney erbij en garneer met de rucola en balsamicostroop.

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