

LINZENDIP MET CHILI EN BASILICUM



INGREDIËNTEN

10 

- 250 g oranje linzen
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 40 g Bresc Sjalotten gehakt
- 15 g Bresc Knoflookpuree
- 65 g ricotta
- 65 g Bresc Strattu di pomodoro
- 2,5 dl groentebouillon
- 15 g Bresc Rode peperpuree
- 25 g fijngesneden basilicum
- 15 plakken oud brood
- 1 dl olijfolie

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Knoflookpuree
1000g



Bresc Rode peperpuree
450g



Bresc Zongedroogde
tomatenpuree 450g

BEREIDINGSWIJZE

Wel de linzen 4 uur. Verwarm de oven op 180°C. Smoor de sjalotten met de knoflook in een beetje olie, voeg de linzen, strattu en rode peperpuree toe. Blus af met de bouillon en kook de linzen gaar. Pureer de linzenmassa met de ricotta en breng zo nodig op smaak met peper en zout. Meng de knoflookpuree door de halve dl olijfolie en smeer er het brood mee in. Bak het brood krokant in de oven in 10 minuten. Serveer de dip met wat extra olijfolie en fijngesneden basilicum.