

## MEDITERRANE FOCACCIA TOSTI



### INGREDIËNTEN

4 

- 400 g focaccia brood
- 200 g kipfilet
- 8 pl jong belegen kaas
- 60 g rucola
- 50 g Bresc Ratatouille
- 40 g Alioli pimienta
- 30 g Bresc Pesto alla Genovese
- 20 g crème fraîche

### BEREIDINGSWIJZE

Smeer de kipfilet in met de pesto en zet de kip voor 20 minuten in de oven op 130 °C. Vermaal de ratatouille in een magimix tot hij smearbaar wordt. Snijd de focaccia open en smeer in met de ratatouille. Meng de alioli met de crème fraîche tot een saus. Snijd de gegaarde kipfilet in dunne plakken en beleg het focaccia brood met de rucola en belegen kaas. Klap de focaccia dubbel en leg hem onder de contactgrill tot de kaas gesmolten is en het brood goudbruin is. Serveer de alioli pimienta saus bij de tosti.

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met rode peper  
1000g



Pesto alla Genovese  
1000g



Ratatouille 1000g