

NAANBROOD MET GEROOKTE RUNDER RIBEYE



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Besc Zwarte Kalamata
olijven tapenade 1000g

INGREDIËNTEN

10

- 10 st naanbrood, mini
- 300 g gerookte runder ribeye (gesneden)
- 200 g Besc Kalamata olive tapenade
- 125 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- 100 g Besc Alioli Pimiento
- 75 g rucola

BEREIDINGSWIJZE

Bak het naanbrood af volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Smeer het brodo in met de aioli. Beleg met de gerookte ribeye. Bestrooi met de Parmezaanse kaas. Garneer met de rucola en een quenelle olijventapenade.