Naanbrood met gerookte runder ribeye



Ingrediënten

10

- 10 st naanbrood, mini
- 300 g gerookte runder ribeye (gesneden)
- 200 g Bresc Kalamata olive tapenade
- 125 g Parmezaanse kaas (vlokken)
- 100 g Bresc 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.

Gebruikte bresc producten



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

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