

BRESAOLA MET GEGRILDE GROENTEN EN MOZZARELLA



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Tomaten bruschetta
1000g



Tomaten bruschetta 325g

INGREDIËNTEN

10



- 750 g dingesneden bresaola
- 5 bollen mozzarella
- 1 ½ courgette in plakken
- 1 ½ aubergine in plakken
- 3 rode, 3 gele, 3 groene paprika's in plakken
- 3 rode uien in plakken
- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g balsamicoazijn
- 8 g Bresc Basilicumpuree
- geraspte Parmezaan
- rucola als garnering
- 250 g Bresc Tomaten bruschetta
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de grill of barbecue. Bestrooi de aubergine met zout en laat voor 30 minuten marineren zodat het vocht onttrokken wordt. Spoel af en dep droog. Maak de groenten, behalve de ui aan met een beetje olijfolie en de kruiden. Gril ze aan beide zijdes. Gril de ui zonder olie (voorkomt het uit elkaar vallen van de ringen) aan beide zijdes. Meng de knoflook door de overige olijfolie en azijn en meng het door de gegrilde groenten. Breng op smaak met peper en zout. Pluk de mozzarella grof en maak er de salade mee op. Serveer met wat geraspte Parmezaanse kaas, olijfolie, de bruschetta en de rucola.