

HASSELBACK AARDAPPEL MET DASLOOKPESTO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Daslook pesto 450g

INGREDIËNTEN

4 

- 4 st aardappelen
- 100 g crème fraîche
- 100 g Bresc Chunky salsa tomato
- 20 g Bresc Daslook pesto
- olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de aardappel in plakjes, net niet helemaal door. Was de aardappelen zodat het zetmeel tussen de plakjes weg is. Besprenkel met olijfolie en gaar gedurende 20 á 30 minuten in een oven op 180 °C. Vermeng de crème fraîche met de daslook pesto. Haal de aardappelen uit de oven en schep de crème van daslook pesto over de aardappelen. Maak het geheel af met de Chunky salsa tomato.