

MEDITERRANE FOCACCIA TOSTI



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli met rode peper
1000g



Ratatouille 1000g

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 smeerbaar 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 beleggen 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.