

PULPO MET TOMAAT, AARDAPPEL EN PIKANTE OLIE



INGREDIËNTEN

4 

- 400 g pulpo, gekookt
- 150 g Bresc Peperoncini marinati
- 75 g Bresc Tomaten bruschetta
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 40 g peterselie, plat
- 12 st krielaardappel in schil
- 2 dl olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook de krielaardappelen met de schil in gezouten water. Laat afkoelen en halveer in de lengte. Snijd de pulpo in stukken van 1,5 tot 2 centimeter. Fruit de knoflook glazig aan in eigen olie. Voeg de pulpo toe en bak dit mee. Voeg daarna de krielaardappelen toe en warm goed door. Voeg op het laatste moment de bruschetta en gemarineerde peperstukjes toe, blus af met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Garneer met de gehakte peterselie.

GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
peperstukjes 1000g



Tomaten bruschetta
1000g



Vers gehakte Spaanse
knoflook 450g