Puree van flageolet, tomaat en munt



Ingrediënten

0,5 kg

- 300 g flageoletbonen
- 20 g Bresc Pomodori marinati
- 20 g Bresc Strattu di pomodoro
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Sjalotten gehakt
- 3 dl groentebouillon
- 10 g Bresc Harissa
- munt

Bereidingswijze

Wel de bonen een nacht in koud water.
Kook ze een uur in water met zout giet af. Bak de sjalotten met de knoflook aan in een beetje olie en voeg de bonen, strattu di pomodoro en harissa toe en bak dit mee. Blus het groentemengsel af met de bouillon en kook gaar. Hak de munt. Pureer het groentemengsel en breng zo nodig op smaak met peper en zout. Serveer met de munt en marinati.

Gebruikte bresc producten



Gehakte sjalot 1000g



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Harissa kruidenmix 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Zongedroogde tomatenpuree 450g

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