Saus van zwarte bonen, pancetta en tomaat



Ingrediënten

1 |

- 400 g zwarte bonen in blik
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g Bresc Sjalotten gehakt
- 50 g pancetta
- 3 g Bresc Erbe Italiano
- 3 dl groentebouillon
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 30 g Bresc Pomodori marinati
- olijfolie om te smoren

Bereidingswijze

Smoor de sjalotten met de knoflook gehakt aan in een beetje olie en voeg de bonen, pancetta, erbe Italiano, pomodori marinati en rode peperpuree toe en smoor even mee. Blus af met de bouillon en kook gaar. Pureer en breng zo nodig op smaak met peper en zout.

Gebruikte bresc producten



Gehakte sjalot 1000g



Gemarineerde tomatenstukjes 1000g



Italiaanse kruiden 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Rode peperpuree 450g

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