Stamppot met rucola en serranoham



Ingrediënten

4

- 500 g aardappelen, geschild
- 200 g rucola
- 100 g Bresc Cherry tomatoes garlic parsley
- 100 g roomboter
- 50 g Bresc Roasted garlic puree
- 50 g Bresc Pesto di basilico
- 1,5 dl melk
- 8 pl Serranoham
- peper en zout

Bereidingswijze

Snijd de aardappelen in stukken, kook gaar en maak fijn. Vermeng de rucola met de aardappelen. Verwerk met de melk en roomboter tot een puree. Laat de tomaatjes uitlekken en spatel door de puree. Breng op smaak met de geroosterde knoflookpuree, peper en zout. Droog de ham in de oven, cruncheer licht en verdeel over de stamppot. Garneer met de pesto.

Gebruikte bresc producten



Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g



Bresc Pesto van basilicum 1000g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

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