

TUNN BREAD MET PULLED WILD ZWIJN EN ZOETZURE RODE KOOL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Ras el hanout
kruidenmix 450g



Bresc Vijgen tapenade
325g

INGREDIËNTEN

4 

- 250 g pulled wild zwijn
- 200 g rode kool, gesneden
- 50 g Bresc Tapenade Vijgen
- 25 g Bresc Ras el Hanout
- 4 st tunn bread
- 1,5 dl azijn
- 0,5 dl water

BEREIDINGSWIJZE

Breng het water en azijn aan de kook en voeg de Ras el Hanout toe. Marineer de rode kool met het mengsel. Smeer de tunn bread in met de vijgentapenade. Verdeel de gemarineerde rode kool en hierover. Leg de pulled wild zwijn erop. Rol in en snijd schuin weg.