

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 stampot. Garneer met de pesto.

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Geroosterde
knoflookpuree 325g



Pesto van basilicum
1000g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g