

BORREL (FLES)



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Italiaanse kruiden 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Salsa met grove
tomenstukjes 1000g

INGREDIËNTEN

10

- 500 g manchego
- 500 g kaas, oud
- 500 g borrelworstjes
- 250 g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250 g olijven, groen
- 250 g mayonaise
- 250 g olijven, zwart
- 25 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 25 g Bresc Italiaanse kruiden
- 30 st radijs
- 20 pl prosciutto
- 3 st paprika, rood
- 3 st winterwortel
- 1 st komkommer
- peper, zout

BEREIDINGSWIJZE

Marineer de groene olijven met de Italiaanse kruiden. Marineer de zwarte olijven met de aio e lemons. Snijd de manchego in driehoekjes en de oude kaas in blokjes. Maak de radijs en wortel schoon. Snijd de battonettes. Maak de paprika schoon en snijd in repen. Snijd de komkommer in de lengte door en snijd schuin in plakken. Vermeng de mayonaise met de Italiaanse Kruiden en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Dresseer alle ingrediënten op de plank en deze om de hals van een fles wijn plaatsen.