

KOMKOMMER - CHILI DIP



INGREDIËNTEN

500
g



- 1 st komkommer
- 15 g Bresc Parrillada aio e limone
- 100 g slagroom (opgeslagen tot yoghurtdikte)
- 1 st bosui (gesneden)
- 10 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 60 g mayonaise
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g kappertjes
- 50 g groene kruiden gesneden (peterselie, kervel, bieslook)
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Limone
450g



Rode peperpuree 450g



Vers gehakte Spaanse
knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Ontdoe de komkommer van de zaden. Pureer de komkommer in de keukenmachine. Vermeng de gepureerde komkommer met de slagroom, bosui, Parrillada aio e limone en knoflook tot een saus. Vermeng dit met de mayonaise. Voeg de kappertjes, rode peperpuree en groene kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout.