

SANDWICH BLT



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Basilicumpuree 450g



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Knoflookpuree superieur
450g

INGREDIËNTEN

4 

- 12 plakken witbrood
- 2 vleestomat 100 gr Pomodorimarinati
- 300 g pancetta
- 2 harten kropsla
- 200 g mayonaise
- 50 Bresc Basilicumpuree
- 20 Bresc Knoflookpuree superieur
- peper en zout naar smaak
- citroensap naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Meng de mayonaise met de knoflook en basilicum en breng naar wens op smaak met peper, zout en citroensap.

Haal de slaharten los en snijd plakken van de tomaat. Voor extra pit: bestrooi de tomatenplakken met tijm en gril ze.

Bak de spekplakken uit en leg ze op keukenpapier.

Snijd de plakken brood in gewenste vorm en rooster of gril ze totdat ze krokant zijn.

Stapel de sandwiches in lagen met tussendoor voldoende mayo.

Als de stapels klaar zijn: prik er een prikker door en serveer met een beetje van de mayo 'on the side'.