

## TURKSE KUMPIR MET VEGETARISCHE SHOARMA



### INGREDIËNTEN



4 st grote aardappelen  
200 g vegetarische shoarma  
80 g mayonaise  
20 g Bresc Chimichurri  
20 g Bresc Smoked garlic puree  
40 g Bresc Chunky salsa tomato  
40 g Bresc Peperoncini marinati  
40 g geraspte kaas

### GEDEUKTE BRESC PRODUCTEN



Chimichurri kruidenmix  
450g



Gemarineerde  
peperstukjes 1000g



Gerookte knoflookpuree  
325g



Salsa met grove  
tomatenstukjes 1000g

### BEREIDINGSWIJZE

Pof de aardappelen in de oven. Meng de mayonaise met de gerookte knoflookpuree. Snijd de aardappelen open en schraap 2/3 deel van elke aardappel leeg en bewaar deze inhoud. Vermeng dit met de kaas en de Chimichurri. Schep het geheel terug in de aardappel. Leg de gebakken shoarma, Chunky salsa tomato en de Peperoncini marinati op de aardappel. Garneer met de knoflookmayonaise.