

BIERBROOD MET BÜNDERFLEISCH EN VENKEL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Parrillada Aio e Lemone
450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook peterselie
1100g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st Crystal bread (desembrood met biersmaak)
- 60 pl Bündnerfleisch
- 5 st venkel
- 100g Bresc Parrillada aio e lemons
- 25 g pijnboompitten, geroosterd
- 10 tk salad pea
- 30 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de venkel dun op de mandoline. Vermeng met aio e lemons en marineer dit onder druk, bij voorkeur vacuüm. Snijd het crystal bread door en beleg de onderkant met de venkelsalade. Dresseer hierop de plakjes Bündnerfleisch. Garneer met de zoetzure tomaatjes en druppels aio e lemons. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en maak het af met salad pea.