

FLATBREAD MET GEROOSTERDE POMPOEN



INGREDIËNTEN

10 

- 10 st flatbread
- 3 st flespompoen
- 250 g mayonaise
- 250 g Besc Chunky salsa tomato
- 125 g Besc Chimichurri
- 100 g Parmezaanse kaas, vlokken
- 75 g olie
- 50 g Besc Smoked garlic puree
- 50 g Besc Freshly chopped Spanish garlic
- Oost-Indische kers

GEDRUKTE BESC PRODUCTEN



Chimichurri kruidenmix
450g



Gerookte knoflookpuree
325g



Salsa met grove
tomatenstukjes 1000g



Vers gehakte Spaanse
knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Halveer en schil de pompoen, ontdoe van de zaadlijsten. Snijd de pompoen in plakken. Leg op een bakplaat en bestrooi met de knoflook en chimichurri. Besprenkel met olie. Rooster de pompoen gedurende 10 minuten in de oven op 200 °C. Vermeng de gerookte knoflookpuree met de mayonaise. Smeer de onderkant van het flatbread met de tomatensalsa in. Leg hierop de geroosterde pompoen en bestrooi de Parmezaanse kaas hierover. Garneer met de gerookte knoflook-mayonaise. Leg de bovenkant van het flatbread erop en maak af met oost-Indische kers.