

FOCACCIA MET RICOTTA EN POMPOENCRÈME



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gegrilde paprikapuree
450g



Gemarineerde
peperstukjes 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Tikka masala 450g

INGREDIËNTEN

10

- 10 focaccia broodjes
- 375 g ricotta
- 250 g Bresc Peperoncini marinati
- 125 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 250 g babyspinazie
- 500 g pompoencrème (zie recept)
- 125 g amandelschaafsel
- olijfolie
- balsamico azijn
- 20 plakken harde geitenkaas
- Voor de pompoencrème:
- 3 flespompoen (butternut)
- 100 g gehakte sjalot
- 1,25 l groentebouillon
- peper en zout
- 50 g Bresc Tikka masala
- 50 g Bresc WOKpeper
- 125 g olijfolie
- olie om in te bakken

BEREIDINGSWIJZE

Schil voor de crème de pompoen en snijd deze in gelijke stukken. Bak de pompoen in wat olie aan en voeg de sjalot toe tot het mooi gaat kleuren en zacht wordt. Voeg de gember, peper en de tikka masala toe. Smoor het even mee.

Blus af met de bouillon en kook het gaar. Schep de pompoen eruit en pureer fijn in de blender. Bewaar het vocht. Voeg de olie toe. Indien nodig voeg wat van het kookvocht toe. Breng zo nodig op smaak met peper en zout en wrijf het door een bol zeef.

Verwarm de oven voor op 180°C. Meng de pompoencrème door de ricotta. Bak de broodjes in 8 minuten af. Bruineer het schaafsel en zout het iets na. Snijd de broodjes door en smeer in met de paprikapuree.

Beleg met de kaas en top af met de pompoencrème. Maak de spinazie aan met een beetje olijfolie en balsamico azijn en beleg het broodje ermee. Top af met de peperoncini en het schaafsel.