

HOLLANDSE BEEMSTER WRAP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Tomaten chutney 325g

INGREDIËNTEN

4

- 4 st tünnbread
- 1 st kropsla
- 8 pl Beemster kaas
- 8 st radijs
- 100 g crème fraîche
- 50 g Bresc Tomaten chutney
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 20 g peterselie, gehakt
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de crème fraîche met de Beemster knoflookpuree en breng op smaak met peper en zout. Snijd de Beemster kaas en radijsjes in julienne. Smeer de tünnbread in met de knoflookcrème. Beleg dit met de schoongemaakte slabladeren, bij voorkeur de iets stevigere bladeren. Vermeng de kaas met de overige crème en voeg hieraan de gehakte peterselie en de reepjes radijs aan toe. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de kaassalade over de sla en rol de tünnbread als een wrap. Snijd de wrap schuin en garneer met de tomaten chutney.