

PROVENZALISCHE FISCHMARINADE



ZUTATEN

0,5
| 

- ½ Zitronen
- 2 EL Besc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 200 g Besc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 75 g Besc Zwarte olijventapenade (Schwarze Oliventapenade)
- 2 dl Olivenöl
- 4 Zweige Thymian

ZUBEREITUNG

Die Blätter des Thymians abstreifen. Alle Zutaten mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft mischen und mit dem Stabmixer pürieren.

GEBRAUCHTE BESC PRODUKTE



Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Marinierte Tomaten 1000g



Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g