

SALSA VERDE



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Basilikumpüree 450g

ZUTATEN

5
dl



- 1 Zwiebel
- 4 große saure Gurken
- 3 Pfefferminzstiele (Blätter)
- 2 EL Dijon Senf
- 0,5 dl Weißweinessig
- ½ dl Balsamico-Essig
- 80 g Kapern
- 100 g Sardellen
- 2 dl Olivenöl
- 20 Worcestersoße
- 30 g Bresc Basilicumpüree (Basilikumpüree)
- ¼ Bund Petersilie
- ¼ Bund Estragon
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel feinhacken, Gurken, Minze, Petersilie, Estragon und Kapern hacken.

Die Sardellen feinschneiden.

Alle Zutaten gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über Nacht ziehen lassen.