Provenzalische Fischmarinade



Zutaten

0,5 l

- ½ Zitronen
- 2 EL Bresc Andalusische knoflookpuree (Andalusisches Knoblauchpüree)
- 200 g Bresc Pomodori marinati (Marinierte Tomaten)
- 75 g Bresc 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 bresc Produkte



Bresc Kalamata-Oliven-Tapenade 1000g



Bresc Marinierte Tomaten 1000g



Bresc Spanischer Knoblauch aus Andalusien 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000