Légumes du barbecue

Produits Bresc utilisés

Bresc Herbes italiennes 450g

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc Purée d'ail fumé 325g

Ingrédients

10

- 5 gros poivrons rouges
- 5 courgettes
- 3 aubergine
- 50 g de Erbe Italiano Bresc
- 50 g de purée d'ail fumé Bresc
- 25 ml d'huile d'olive
- poivre et sel

Pour la vinaigrette :

- 50 g de Parrillada Aio e lemone Bresc
- 75 ml d'huile d'olive
- 50 ml de jus de citron
- 25 ml de sauce chili

Méthode de préparation

Retirer les graines des poivrons et couper les poivrons et l'aubergine en larges lanières. Couper les courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, l'erbe Italiano, l'ail et un peu de poivre et sel. Ajouter les légumes et mélanger. Préparer 1 couche avec tous les légumes sur un barbecue chaud et faire griller les légumes environ 2 minutes de chaque côté.

Placer les légumes dans un bol. Pour la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'aio e lemone et la sauce chili. Ajouter un peu de poivre et sel selon votre goût. Arroser les légumes tièdes avec la vinaigrette.

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