Taco au fromage hollandais à l'ail du Beemster et pesto au basilic hollandais

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g

Ingrédients

10

- 10 tranches de Gouda affiné
- 625 g de poule lakenvelder hachée
- 50 g de purée d'ail du Beemster Bresc
- 50 g de pesto au basilic Premium Bresc
- 3 tomate rouge
- 3 tomate jaune
- 10 feuilles de laitue hollandaise (cœur)
- 10 br de salade pea
- sel et poivre

Méthode de préparation

Faire frire les tranches de fromage dans une poêle sèche pour les rendre croustillantes et les retirer avec une écumoire. Faire revenir la viande hachée pour la défaire en morceaux, ajouter la purée d'ail, saler et poivrer. Laver et sécher le cœur de laitue. Tailler les tomates en brunoise. Disposer une feuille de laitue dans le taco au fromage, verser un peu de viande hachée dessus et garnir de pesto et d'un brin de cresson.

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