

BIERBROOD MET BÜNDERFLEISCH EN VENKEL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g



Bresc Zoetzure
cherrytomaten knoflook
peterselie 1100g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st Crystal bread (desembrood met biersmaak)
- 60 pl Bündnerfleisch
- 5 st venkel
- 100g Bresc Parrillada aio e limone
- 25 g pijnboompitten, geroosterd
- 10 tk salad pea
- 30 st Bresc Cherry tomatoes garlic parsley

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de venkel dun op de mandoline. Vermeng met aio e limone en marineer dit onder druk, bij voorkeur vacuüm. Snijd het crystal bread door en beleg de onderkant met de venkelsalade. Dresseer hierop de plakjes Bündnerfleisch. Garneer met de zoetzure tomaatjes en druppels aio e limone. Bestrooi met de geroosterde pijnboompitten en maak het af met salad pea.