Borrelplank met zoetzure cherrytomaten



Ingrediënten

10

375g Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie
3st fuet
375g olijven, zwart
40g Bresc Parrillada Aio e Lemone
25g Bresc Premium basilicum pesto
25g kaas, geraspt
5 pl bladerdeeg
peper en zout

Bereidingswijze

Laat de cherrytomaten uitlekken en schep in schaaltjes. Snijd de fuet in dunne plakjes. Vermeng de olijven en marineer met de Parrillada Aio e Lemone, breng op smaak met peper en zout. Laat het bladerdeeg één uur in de koeling rusten. Rol iets uit. Bestrijk het bladerdeeg met de pesto en bestrooi met de geraspte kaas. Snijd banen en twist. Bak in de oven gedurende 10 minuten op 180 □. Dresseer de cherrytomaten, fuet, olijven en kaastwisters op een borrelplank.

Gebruikte bresc producten



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook peterselie 1100g

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