Borrelplank (piramide)



Ingrediënten

10

- 500g kaas, oud
- 500g borrelworstjes
- 500g manchego
- 250g olijven, groen
- 250g olijven, zwart
- 250g Bresc Salsa met grove tomatenstukjes
- 250g mayonaise
- 25g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 40g Bresc Italiaanse kruiden
- 13g Bresc Premium basilicum pesto
- 30st radijs
- 20st mini mozzarella
- 3st paprika, rood
- 3st winterwortel
- 1 1/2 st komkommer
- 20 pl Prosiutto

Gebruikte bresc producten



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g

Bereidingswijze

Marineer de groene olijven met de Italiaanse kruiden. Marineer de zwarte olijven met de aio e lemone. Meng de mini mozzarella bolletjes met de premium basilicum pesto. Snijd de manchego in driehoekjes en de oude kaas in blokjes. Maak de radijs en wortel schoon en snijd deze in battonettes. Maak de paprika schoon en snijd in repen. Snijd de komkommer in lengte door en snijd schuin in plakken. Vermeng de mayonaise met de Italiaanse kruiden en breng indien nodig op smaak met peper en zout. Dresseer alle ingrediënten op de plank.