Bresaola met gegrilde groenten en mozzarella



Ingrediënten

10

- 750 g dungesneden bresaola
- 5 bollen mozzarella
- 1 ½ courgette in plakken
- 1 ½ aubergine in plakken
- 3 rode, 3 gele, 3 groene paprika's in plakken
- 3 rode uien in plakken
- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 50 g balsamicoazijn
- 8 g Bresc Basilicumpuree
- geraspte Parmezaan
- rucola als garnering
- 250 g Bresc Tomaten bruschetta
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Basilicumpuree 450g



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g



Bresc Tomaten bruschetta 1000g



Bresc Tomaten bruschetta 325g

Bereidingswijze

Verwarm de grill of barbecue. Bestrooi de aubergine met zout en laat voor 30 minuten marineren zodat het vocht onttrokken wordt. Spoel af en dep droog. Maak de groenten, behalve de ui aan met een beetje olijfolie en de kruiden. Gril ze aan beide zijdes. Gril de ui zonder olie (voorkomt het uit elkaar vallen van de ringen) aan beide zijdes. Meng de knoflook door de overige olijfolie en azijn en meng het door de gegrilde groenten. Breng op smaak met peper en zout. Pluk de mozzarella grof en maak er de salade mee op. Serveer met wat geraspte Parmezaanse kaas, olijfolie, de bruschetta en de rucola.

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