Broodje Gerookte Ribeye met Bresc Pesto di Basilico en Chipotle Salsa

Ingrediënten

10

500 g gerookte rib eye
250 g rookmot
5 kleine romaine sla
200 g zuivelspraed
150 g Bresc pesto di basilico
25 g Bresc chipotle salsa
10 flat braeds rond

Bereidingswijze

Rook de pesto drie uur koud. Meng de zuivelspread met de salsa. Snijd de ribeye met een snijmachine in dunne plakken. Besmeer het flatbread met de zuivelspread en verdeel de romaine slablaadjes erover. Leg de ribeye op de sla en verdeel de koud gerookte pesto erover. Garneer naar wens voor de finishing touch.

Gebruikte bresc producten

Bresc Chipotle en Paprika salsa 1000g

Bresc Pesto van basilicum 1000g

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