

## BROODJE GEROOKTE RIBEYE MET BRESC PESTO DI BASILICO EN CHIPOTLE SALSA



### INGREDIËNTEN

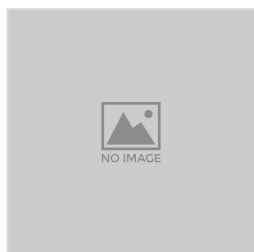
10 

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

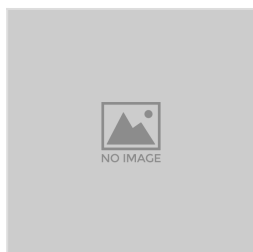
### BEREIDINGSWIJZE

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