Carpaccio van gegrilde paprika, Pico de Gallo en Pecorino kaas



Ingrediënten

10

- 250 g Bresc Pico de gallo
- 25 g Bresc Smoked garlic puree
- 20 st Paprika, rood
- 125 g Pecorino kaas
- 3 dl Mayonaise
- Cress

Bereidingswijze

De paprika's blakeren in de oven of BBQ. Afdekken in een bak met plastic en laten staan. Pellen, snijden en ontdoen van zaadlijsten. Bord insmeren met een deel Pico de gallo en hierop de plakken paprika dresseren. Overige deel van de Pico de gallo hierop verdelen. Bestrooien met de kaas. Garneren met de gemengde Smoked garlic mayonaise en de cress.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gerookte knoflookpuree 325g



Bresc Salsa pico de gallo 1000g

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