

CARPACCIO VAN GEGRILDE PAPRIKA, PICO DE GALLO EN PECORINO KAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gerookte
knoflookpuree 325g



Bresc Salsa pico de gallo
1000g

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 dresser. Overige deel van de Pico de gallo hierop verdelen. Bestrooien met de kaas. Garneren met de gemengde Smoked garlic mayonaise en de cress.