Flatbread met geroosterde pompoen



Ingrediënten

10

- 10 st flatbread
- 3 st flespompoen
- 250 g mayonaise
- 250 g Bresc Chunky salsa tomato
- 125 g Bresc Chimichurri
- 100 g Parmezaanse kaas, vlokken
- 75 g olie
- 50 g Bresc Smoked garlic puree
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- Oost-Indische kers

Bereidingswijze

Halveer en schil de pompoen, ontdoe van de zaadlijsten. Snijd de pompoen in plakken. Leg op een bakplaat en bestrooi met de knoflook en chimichurri. Besprenkel met olie. Rooster de pompoen gedurende 10 minuten in de oven op 200 °C. Vermeng de gerookte knoflookpuree met de mayonaise. Smeer de onderkant van het flatbread met de tomatensalsa in. Leg hierop de geroosterde pompoen en bestrooi de Parmezaanse kaas hierover. Garneer met de gerookte knoflook-mayonaise. Leg de bovenkant van het flatbread erop en maak af met oost-Indische kers.

Gebruikte bresc producten



Bresc Chimichurri kruidenmix 450g



Bresc Gerookte knoflookpuree 325g



Bresc Salsa met grove tomatenstukjes 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g

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