Fregola met roodbaars en Antibiose



Ingrediënten

10

- 375 g fregola
- 250 g Bresc Chunky tomato salsa
- 10 st roodbaars
- 250 ml olijfolie
- 25 g Bresc Black Kalamata olive tapenade
- 25 g kappertjes
- cress

Bereidingswijze

Kook de fregola af. Vermeng de olijfolie met de Chunky tomato salsa en kappertjes. Smeer de velkant van de roodbaars licht in met de olijfolie. Rooster de huid krokant met een gasbrander. Gaar de filets kort na in de oven van 180 °C. Leg de fregola op een bord en dresseer hierop de roodbaars. Bedruip de antibiose er omheen. Garneer met cress en druppels van de olijventapenade.

Gebruikte bresc producten



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

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