

GEMARINEERDE AUBERGINESALADE MET PARMAHAM



INGREDIËNTEN

10



- 5 aubergines
- 500 g parmaham
- 25 g Bresc Knoflook gehakt
- 2 bosje basilicum
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 25 g Bresc Pesto di pomodori
- 200 g pistachepitten
- 2 krop radicchio
- 250 g rucola
- 3 dl olijfolie
- 2 dl balsamicoazijn
- zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Italiaanse kruiden
450g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g



Bresc Pesto van tomaat
1000g

BEREIDINGSWIJZE

Snij lange dunne plakken van de aubergine en bestrooi ze met zout. Laat het vocht een half uurtje uit de aubergine trekken. Bak de pistachepitten.

Spoel de aubergineplakken af en dep ze droog. Bak de plakken goed aan in olijfolie tot ze krokant en goudbruin zijn. Giet de olie af en voeg de knoflook en erbe Italiano toe. Blus dit af met de balsamico en wat olijfolie.

Haal de sla los en vermeng met de rucola. Maak de salade op met de parmaham, pistachepitten, pesto en de aubergineplakken.