Geroosterde romanesco



Ingrediënten

- 1 st romanesco
- 1 st limoen
- 150 g Griekse yoghurt
- 80 g Bresc Alioli pimiento
- 50 g Bresc Pesto di pomodori
- 40 g geroosterde pijnboompitten
- 30 g Bresc Knoflookpuree superieur
- 20 g gehakte peterselie
- peper en zout

Bereidingswijze

Maak de romanesco schoon, laat de roosjes vastzitten. Meng de yoghurt met de pesto, knoflookpuree en het sap en rasp van de limoen. Breng de yoghurt op smaak met peper en zout. Besmeer de romanesco met een dikke laag van het yoghurtmengsel. Plaats de romanesco op een bakplaat en rooster de romanesco goudbruin voor 40 minuten op 190 °C. Serveer met de alioli pimiento, pijnboompitten en gehakte peterselie.

Gebruikte bresc producten



Bresc Knoflookpuree superieur 450g



Bresc Pesto van tomaat 1000g

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