Gestoofde zeeduivelwangetjes met Mediterrane groenten



Ingrediënten

10

- 1000 g zeeduivelwangetjes
- 50 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 3 st knoflookbrood
- 250 g roomboter
- 13 g bieslook, gesneden
- 750 g Bresc Ratatouille
- 40 g Bresc Black Kalamata olives
- olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Olie verhitten en hierin knoflook fruiten. Zeeduivelwangetjes toevoegen en kort aanzetten. Roomboter en ratatouille toevoegen en kort doorwarmen. Olijven tapenade en bieslook toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Knoflookbrood apart serveren.

Gebruikte bresc producten



Bresc Ratatouille 1000g



Bresc Vers gehakte Spaanse knoflook 450g



Bresc Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

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