Gevulde witlof met aardappelwafel en geroosterde Bresc knoflook-humus



Ingrediënten

10

- 6 stronkjes witlof
- 10 merguez worstjes
- 10 plakken ontbijtspek
- 10 aardappelwafels
- 500 g humus (naturel)
- 50 g Bresc geroosterde knoflookpuree
- Cress (voor garnering)

Bereidingswijze

Haal de blaadjes voorzichtig los van de witlof en gebruik drie stevige blaadjes per stronkje. Vul deze met het gekruide merguez-gehakt en omwikkel elk pakketje met een plak ontbijtspek. Bak de gevulde witlof in de oven tot het spek krokant is en de witlof goudbruin en gaar. Meng intussen de naturel humus met de gerookte knoflookpuree van Bresc tot een zachte, rokerige spread. Serveer op elk bord een warme aardappelwafel met een lepel van de knoflook-humus ernaast. Plaats daartegenaan een stronkje gevulde witlof en werk af met wat verse cress voor kleur en frisheid.

Gebruikte Bresc producten



Bresc Geroosterde knoflookpuree 325g

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