

ITALIAANSE VLEESMARINADE



INGREDIËNTEN

0,5
| 

- 10 g Bresc Organic garlic puree
- 20 g Bresc Erbe Italiano
- 20 g Bresc Gegrilde paprikapuree
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 2 dl olijfolie
- 1 takje rozemarijn
- 3 takjes tijm

BEREIDINGSWIJZE

Snij de kruiden grof. Meng de kruiden samen met de rest van de ingrediënten en pureer met de staafmixer.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Biologische
knoflookpuree 325g



Erbe Italiano 450g



Gegrilde paprikapuree
450g



Rode peperpuree 450g