Italiaanse vleesmarinade



Ingrediënten

0,5 l

- 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



Bresc Biologische knoflookpuree 325g



Bresc Gegrilde paprikapuree 450g



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Rode peperpuree 450g

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