

## 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.

### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Biologische  
knoflookpuree 325g



Bresc Gegrilde  
paprikapuree 450g



Bresc Italiaanse kruiden  
450g



Bresc Rode peperpuree  
450g