

KOMKOMMER - CHILI DIP



INGREDIËNTEN

500
g



- 1 st komkommer
- 15 g Bresc Parrillada aio e limone
- 100 g slagroom (opgeslagen tot yoghurtdikte)
- 1 st bosui (gesneden)
- 10 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 60 g mayonaise
- 10 g Bresc Rode peperpuree
- 10 g kappertjes
- 50 g groene kruiden gesneden (peterselie, kervel, bieslook)
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Parrillada Aio e
Lemone 450g



Bresc Rode peperpuree
450g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g

BEREIDINGSWIJZE

Ontdoe de komkommer van de zaden. Pureer de komkommer in de keukenmachine. Vermeng de gepureerde komkommer met de slagroom, bosui, Parrillada aio e limone en knoflook tot een saus. Vermeng dit met de mayonaise. Voeg de kappertjes, rode peperpuree en groene kruiden toe. Breng op smaak met peper en zout.