

## LAMSCARPACCIO MET RATATOUILLE EN ZWEZERIK BEIGNETS



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Basilicumpuree  
450g



Bresc Groene pesto  
1000g



Bresc Groene pesto 450g



Bresc Italiaanse kruiden  
450g



Bresc Ratatouille 1000g



Bresc Tomaten  
bruschetta 1000g

### INGREDIËNTEN

10

- 750 g lamsbout
- 50 g Bresc Pesto verde
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro
- 500 g Bresc Tomaten bruschetta
- 500 g Bresc Ratatouille
- 300 g lamszwezerik
- 2 l groentebouillon
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 125 g bloem
- 3 dl olijfolie
- 25 g Bresc Basilicumpuree
- 200 g mayonaise
- peper en zout
- 125 g geraspte Parmezaan
- 125 g gebakken pijnboompitjes

### BEREIDINGSWIJZE

Marineer de lamsbout met de pesto verde, erbe Italiano en de strattu di pomodoro en rol de lamsbout strak op in plakfolie. Vries aan en snijd er carpaccio's van. Pureer de bruschetta met wat olijfolie tot een gladde massa in de blender. Breng de groentebouillon aan de kook en spoel ondertussen de zwezeriken in koud water. Laat de zwezeriken in de kokende bouillon zakken en pocheer ze kort. Laat ze in het vocht afkoelen. Roer de basilicumpuree door de mayonaise en smeer ook wat op het bord, leg hier de carpaccio op. Smeer de carpaccio in met wat olijfolie en breng op smaak met peper en zout alvorens er de ratatouille op te dresser. Haal de zwezeriken door de bloem en bak ze kort in hete olie. Serveer ze op de carpaccio samen met de tomatencrème, basilicummayonaise, geraspte Parmezaan en pijnboompitjes.



Bresc Tomaten  
bruschetta 325g



Bresc Zongedroogde  
tomatenpuree 450g