

AVOCADO-TOMATENTARTAAR



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
peperstukjes 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Tomaten salsa 1000g



Tomaten salsa 325g

INGREDIËNTEN

10

- 10 avocado's
- 50 g Bresc WOKpeper
- 1 ¼ rode ui in halve ringen
- 50 g Bresc Peperoncini marinati
- 5 rijpe tomaten
- 5 handjes gesneden koriander
- 3 limoenen
- 5 bloemtortilla's
- 10 dl crème fraîche
- 3 dl slagroom
- 250 g Bresc Tomaten salsa
- 25 tortillachips
- scheutje olijfolie
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 150°C. Roer de crème fraîche door de slagroom en breng op smaak met peper en zout. Vul af in de kидde en zet er een patroon op. Hak de tortillachips tot crunch. Snijd de bloemtortilla's in de gewenste vorm en bak ze krokant in 10 minuten in de oven. Plisseer de tomaten en ontdoe van het zaad, snijd concasse van het vruchtvlees. Schil de avocado's en snijd er grove tartaar van. Maak aan met de wokpeper, peperoncini marinati, tomaat, de helft van de koriander, olijfolie, sap van de limoen, peper en zout. Doe de tartaar in een steekring en garneer met de crunch, koekjes en koriander. Serveer er de schuimige crème fraîche en tomaten salsa op.