

## BALLETJES VAN MONCHOU MET OLIJF EN GROENTECHIPS



### GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Zwarte Kalamata olijven  
tapenade 1000g



Zwarte knoflookpuree  
325g

### INGREDIËNTEN

10 

- 250 g MonChou
- 250 g groentechips
- 5 g Bresc Black garlic puree
- 38 g Bresc Black Kalamata olive tapenade

### BEREIDINGSWIJZE

Vermeng de MonChou met de knoflook en de olijventapenade. Draai de groentechips fijn in de keukenmachine. Verwerk het monchou-mengsel in acht kleine balletjes en plaats in de koeling. Paneer de balletjes door de fijngemalen groentechips.