

BROODSTICK MET WILDZWIJNHAAS EN MAYONAISE VAN RAS EL HANOUT



INGREDIËNTEN

10



- 3 st foccacia
- 1250 g wildzwijnhaas
- 500 g mayonaise
- 100 g Bresc Tapenade vijgen
- 75 g Bresc Ras el hanout
- olijfolie
- cress
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de foccacia in repen, smeer in met olijfolie en bak krokant in de oven op 180 °C. Breng de wildzwijnhaas op smaak met de peper en zout, gaar in de oven met een kerntemperatuur van 65 °C. Breng de mayonaise op smaak met de Ras el hanout. Beleg de foccacia met de dun gesneden wild zwijn. Spuit om en om de mayonaise en vijgentapenade hierop. Garneer met verschillende soorten cress.

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Ras el hanout kruidenmix
450g



Vijgen tapenade 325g