

FRIET MET GRIEKSE TOPPING



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Gerookte knoflookpuree
325g



Zwarte Kalamata olijven
tapenade 1000g

INGREDIËNTEN

1

- 55 g friet
- 50 g halloumi
- 50 g bacon
- 40 g mayonaise
- 40 g komkommer
- 10 g Bresc Black Kalamata olive tapenade
- 5 g Bresc Smoked garlic puree

BEREIDINGSWIJZE

Bak de friet mooi goudbruin op 175 °C. Meng de mayonaise met de zwarte olijventapenade en de gerookte knoflookpuree. Snijd de halloumi en bacon in kleine blokjes en bak deze kort aan. Was de komkommer en snijd in kleine blokjes. Plaats de friet in een klein puntzakje en garneer met de halloumi- en baconblokjes, mayonaise en komkommerblokjes.