

GESTOOFDE ZEEDUIVELWANGETJES MET MEDITERRANE GROENTEN



INGREDIËNTEN

4 

- 400 g zeeduivelwangetjes
- 20 g Bresc Freshly chopped Spanish garlic
- 1 st knoflookbrood
- 100 g roomboter
- 5 g bieslook, gesneden
- 300 g Bresc Ratatouille
- 15 g Bresc Black Kalamata olives
- olijfolie
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Ratatouille 1000g



Vers gehakte Spaanse knoflook 450g



Zwarte Kalamata olijven tapenade 1000g

BEREIDINGSWIJZE

Olie verhitten en hierin knoflook fruiten. Zeeduivelwangetjes toevoegen en kort aanzetten. Roomboter en ratatouille toevoegen en kort doorwarmen. Olijven tapenade en bieslook toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Knoflookbrood apart serveren.